

# Hygienická príručka Посібник з гігієни

Systém HACCP/ Команда HACCP

Autori publikácie: doc. Ing. Peter Zajác, PhD., Ing. Jozef Čapla, PhD



Co-funded by  
the European Union



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union  
Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+  
Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s  
ohľadom na digitalizáciu výučby

**INGUPS | 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766**

# Hygienická příručka

Systém HACCP

# Посібник з гігієни

Команда HACCP



## Obsah

|           |                                                                                                                                                              |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b> | <b>SYSTÉM HACCP .....</b>                                                                                                                                    | <b>3</b>  |
| 1.1       | Tím HACCP .....                                                                                                                                              | 4         |
| 1.2       | Opis pokrmov .....                                                                                                                                           | 5         |
| 1.2.1     | Teplé pokrmy .....                                                                                                                                           | 5         |
| 1.2.2     | Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov..... | 7         |
| 1.2.3     | Studené pokrmy .....                                                                                                                                         | 9         |
| 1.3       | Prúdové diagramy.....                                                                                                                                        | 11        |
| 1.3.1     | Príjem potravín (surovín), ich skladovanie a preberanie na prípravu pokrmov .....                                                                            | 11        |
| 1.3.2     | Výroba teplých pokrmov .....                                                                                                                                 | 12        |
| 1.3.3     | Výdaj teplých pokrmov vo výdajni stravy.....                                                                                                                 | 13        |
| 1.3.4     | Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov..... | 14        |
| 1.3.5     | Zmrazovanie .....                                                                                                                                            | 15        |
| 1.3.6     | Výroba studených pokrmov .....                                                                                                                               | 16        |
| 1.3.7     | Plnenie a balenie pokrmov, expedícia a distribúcia .....                                                                                                     | 17        |
| 1.3.8     | Servírovanie a predaj pokrmov .....                                                                                                                          | 18        |
| 1.3.9     | Predaj potravín.....                                                                                                                                         | 18        |
| 1.3.10    | Zoznam použitých znakov v diagramoch.....                                                                                                                    | 19        |
| 1.3.11    | Potvrdenie prúdového diagramu .....                                                                                                                          | 19        |
| 1.4       | Metodika hodnotenia rizika.....                                                                                                                              | 20        |
| 1.5       | Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia .....                                                                                                        | 21        |
| 1.5.1     | Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre potraviny a obaly.....                                                                                   | 21        |
| 1.5.2     | Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre hotové pokrmy .....                                                                                      | 22        |
| 1.5.3     | Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre jednotlivé procesy .....                                                                                 | 24        |
| 1.5.4     | Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre procesy vo výdajni stravy .....                                                                          | 30        |
| 1.5.5     | Analýza nebezpečenstiev pre predaj potravín .....                                                                                                            | 31        |
| 1.6       | Stanovenie kritických limitov, postupov monitorovania a nápravných opatrení.....                                                                             | 32        |
| 1.7       | Validácia a verifikácia systému HACCP .....                                                                                                                  | 43        |
| 1.8       | Záznamy .....                                                                                                                                                | 44        |
| <b>2.</b> | <b>POSTUP RIADENIA NEZHODY.....</b>                                                                                                                          | <b>45</b> |
| <b>3.</b> | <b>METROLOGICKÝ PROGRAM .....</b>                                                                                                                            | <b>46</b> |
| <b>4.</b> | <b>FORMULÁRE PRE VEDENIE ZÁZNAMOV .....</b>                                                                                                                  | <b>48</b> |
| <b>5.</b> | <b>POKYN Y PRE PREVÁDZKOVATEĽA PRI ZAVÁDZANÍ HYGIENICKEJ PRÍRUČKY .....</b>                                                                                  | <b>83</b> |

## Зміст

|           |                                                                                                                 |           |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b> | <b>СИСТЕМА HACCP .....</b>                                                                                      | <b>3</b>  |
| 1.1       | Команда HACCP .....                                                                                             | 4         |
| 1.2       | Опис страв .....                                                                                                | 5         |
| 1.2.1     | Гарячі страви .....                                                                                             | 5         |
| 1.2.2     | Сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів і частково сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів .. | 7         |
| 1.2.3     | Холодні страви .....                                                                                            | 9         |
| 1.3       | Поточні діаграми .....                                                                                          | 11        |
| 1.3.1     | Отримання продуктів харчування (сировини), їх зберігання та приймання для приготування їжі.....                 | 11        |
| 1.3.2     | Виробництво гарячої їжі .....                                                                                   | 12        |
| 1.3.3     | Роздача гарячих страв у профілакторії громадського харчування .....                                             | 13        |
| 1.3.4     | Сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів і частково сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів .. | 14        |
| 1.3.5     | Заморозування .....                                                                                             | 15        |
| 1.3.6     | Виробництво холодних страв .....                                                                                | 16        |
| 1.3.7     | Фасування та пакування продуктів харчування, відправка та дистрибуція .....                                     | 17        |
| 1.3.8     | Обслуговування та продаж продуктів харчування.....                                                              | 18        |
| 1.3.9     | Продаж продуктів харчування .....                                                                               | 18        |
| 1.3.10    | Список символів, що використовуються в діаграмах .....                                                          | 19        |
| 1.3.11    | Підтвердження поточної діаграми .....                                                                           | 19        |
| 1.4       | Методологія оцінки ризиків.....                                                                                 | 20        |
| 1.5       | Аналіз небезпек та запобіжні заходи .....                                                                       | 21        |
| 1.5.1     | Аналіз небезпек та запобіжні заходи для харчових продуктів та упаковки .....                                    | 21        |
| 1.5.2     | Аналіз небезпек та запобіжні заходи для готових страв.....                                                      | 22        |
| 1.5.3     | Аналіз небезпек та запобіжні заходи для окремих процесів .....                                                  | 24        |
| 1.5.4     | Аналіз небезпек та запобіжні заходи для процесів дозування харчових продуктів .....                             | 30        |
| 1.5.5     | Аналіз ризиків для продажу харчових продуктів .....                                                             | 31        |
| 1.6       | Встановлення критичних меж, процедур моніторингу та коригувальних дій .....                                     | 32        |
| 1.7       | Валідація та верифікація системи HACCP .....                                                                    | 43        |
| 1.8       | Записи.....                                                                                                     | 44        |
| <b>2.</b> | <b>ПРОЦЕДУРА УПРАВЛІННЯ НЕВІДПОВІДНОСТЯМИ.....</b>                                                              | <b>45</b> |
| <b>3.</b> | <b>ПРОГРАМА З МЕТРОЛОГІЇ .....</b>                                                                              | <b>46</b> |
| <b>4.</b> | <b>ФОРМИ ОБЛІКУ .....</b>                                                                                       | <b>48</b> |
| <b>5.</b> | <b>ПОСІБНИК ДЛЯ ОПЕРАТОРА У ВИКОНАННІ ПОСІБНИКА З ГІГІЄНИ.....</b>                                              | <b>83</b> |

## 1. Systém HACCP

Táto príručka obsahuje systém HACCP, ktorý je možné jednotne, prehľadne a zrozumiteľne použiť pre prípravu nasledovných druhov pokrmov:

- studené pokrmy,
- teplé pokrmy,
- pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov,
- nápoje.

Systém HACCP bol vypracovaný pre procesy prebiehajúce v zariadeniach a pokrýva:

- nákup potravín,
- príjem potravín,
- skladovanie potravín,
- preberanie potravín na prípravu pokrmov a nápojov,
- zmrazovanie vybraných potravín,
- výrobu pokrmov a nápojov,
- uchovávanie hotových pokrmov a nápojov,
- balenie hotových pokrmov a nápojov,
- výdaj hotových pokrmov a nápojov a ich predaj,
- expedíciu hotových pokrmov a nápojov,
- prepravu hotových pokrmov a nápojov.

Systém HACCP bol vypracovaný podľa smernice *Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969*, Rev. 4-2003, požiadaviek Výnosu MP SR a MZ SR z 9. februára 2004 č. **154/2004-100**, ktorým sa dopĺňa výnos MP SR a MZ SR č. **981/1996-100** z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti PK SR v znení výnosu MP SR a MZ SR zo 16. decembra 1997 č. **557/1998-100** (oznámenie č. **284/1998 Z. z.**) v súlade s článkom 5 nariadenia (ES) č. **852/2004** Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín, ktorý vyžaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby určili, zaviedli a zachovávali trvalý postup založený na princípoch Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP). Nariadenie (ES) č. **852/2004** umožňuje zavádzať postupy založené na HACCP flexibilne a tak zabezpečiť, aby mohli byť uplatňované na všetky situácie a so zohľadnením Oznámenia Komisie o realizácii systémov riadenia bezpečnosti potravín so zohľadnením programov nevyhnutných požiadaviek (PNP) a postupov založených na princípoch HACCP, vrátane zjednodušovania/flexibility pri realizácii v prípade určitých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (2016/C 278/01).

## 1. Система HACCP

Цей посібник містить систему HACCP, яка може бути використана для приготування наступних видів харчових продуктів у єдиний, чіткий і зрозумілий спосіб:

- холодні страви,
- гарячі страви,
- сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів і частково сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів,
- Випивка.

Система HACCP була розроблена для процесів, що відбуваються на об'єктах та укріттях:

- купувати їжу,
- споживання їжі,
- сховище для продуктів харчування,
- отримання продуктів для приготування їжі та напоїв,
- заморожування вибраних продуктів,
- виробництво продуктів харчування та напоїв,
- зберігання готової їжі та напоїв,
- пакування готових страв та напоїв,
- роздача готових страв і напоїв та їх продаж,
- відправка готової їжі та напоїв,
- перевезення готових страв і напоїв.

Система HACCP розроблена відповідно до Директиви *Кодексу Alimentarius CAC/RCP 1-1969*, Rev. 4-2003, вимог Постанови Міністерства охорони здоров'я та Міністерства охорони здоров'я Словацької Республіки від 9 лютого 2004 року № **154/2004-100**, яка доповнює Постанову Міністерства охорони здоров'я та Міністерства охорони здоров'я Словацької Республіки № **981/1996-100** від 20 травня 1996 року, яка видає першу частину та перший, другий і третій розділи другої частини ПК Словацької Республіки, зі змінами та доповненнями, внесеними Постановою Міністерства охорони здоров'я та Міністерства охорони здоров'я Словацької Республіки № **981/1996-100** від 16 травня 1996 року, яка видає першу частину, а також перший, другий і третій розділи другої частини ПК Словацької Республіки, з поправками № **557/1998-100** від грудня 1997 року (Повідомлення № **284/1998 Coll.**) відповідно до статті 5 Регламенту (ЄС) № **852/2004** Європейського Парламенту та Ради про гігієну харчових продуктів, який вимагає від операторів харчового бізнесу встановити, впровадити та підтримувати постійну процедуру, засновану на принципах аналізу ризиків та критичних контрольних точок (HACCP). Регламент (ЄС) № **852/2004** дозволяє гнучко впроваджувати процедури, засновані на принципах HACCP, щоб гарантувати, що вони можуть застосовуватися в усіх ситуаціях, а також з урахуванням Повідомлення Комісії про впровадження систем управління безпекою харчових продуктів з урахуванням програм необхідних вимог (NRP) і процедур, заснованих на принципах HACCP, включаючи спрощення/гнучкість у впровадженні для певних операторів харчового бізнесу (2016/C 278/01).

## 1.1 Tím HACCP

Tím HACCP tvoria osoby, ktoré sa starajú o hygienický chod prevádzky, systém HACCP, dokumentáciu a záznamy. Tím HACCP tvoria interní zamestnanci prevádzky alebo podľa potreby aj externí konzultanti. Tím HACCP má mať koordinátora, ktorý usmerňuje činnosť ostatných členov tímu.

V prípade malých prevádzok sa z praktických dôvodov tím HACCP neuplatňuje, v takomto prípade zodpovedá za uplatňovanie systému HACCP iba jedna osoba, ktorou je zodpovedný vedúci prevádzky.

Členovia tímu HACCP sú zodpovední za:

- dodržiavanie požiadaviek platnej legislatívy v súvislosti s činnosťou prevádzky,
- dodržiavanie požiadaviek uvedených v tejto príručke,
- uplatňovanie a dodržiavanie systému HACCP podľa tejto príručky v prevádzke všetkými zamestnancami.

**Medzi zodpovednosti koordinátora tímu HACCP patria:**

- Zúčastňuje sa školení a výcvikových kurzov.
- Aplikuje požiadavky tejto príručky a systému HACCP v zariadení.
- Vedie dokumentáciu.
- Vedie záznamy.
- Aktualizuje dokumentáciu.
- Vykonáva overovanie (verifikáciu) dodržiavania požiadaviek tejto príručky a systému HACCP v zariadení.

**Člen tímu HACCP:**

- Riadi sa pokynmi koordinátora tímu HACCP.
- Zodpovedá za pridelené úlohy.

## 1.1 Команда HACCP

Команда HACCP складається з осіб, які відповідають за гігієнічне функціонування підприємства, систему HACCP, документацію та записи. Команда HACCP складається з внутрішнього персоналу підприємства або, за необхідності, із зовнішніх консультантів. Команда HACCP повинна мати координатора, який керує діяльністю інших членів команди.

У випадку невеликих закладів, з практичних міркувань, команда HACCP не створюється, і в цьому випадку за застосування системи HACCP відповідає лише одна особа, яка є відповідальною особою, що керує закладом.

За це відповідають члени команди HACCP:

- дотримання вимог чинного законодавства у зв'язку з діяльністю операції,
- дотримання вимог, викладених у цьому посібнику,
- застосування та підтримання системи HACCP відповідно до цієї інструкції в процесі роботи всіма співробітниками.

**Обов'язки координатора групи HACCP включають**

- Бере участь у тренінгах та навчальних курсах.
- Застосовує вимоги цієї настанови та системи HACCP на підприємстві.
- Веде документацію.
- Він веде записи.
- Оновлює документацію.
- Здійснює перевірку відповідності потужностей вимогам цієї настанови та системи HACCP.

**Член команди HACCP:**

- Він виконує вказівки координатора групи HACCP.
- Відповідально ставиться до поставлених завдань.

## 1.2 Opis pokrmov

### 1.2.1 Teplé pokrmy

**Charakteristika:** teplé pokrmy sú určené na konzumáciu v teplom stave a udržiavané v teplom stave až po dobu uvádzania na trh.

**Spôsob použitia:** pokrmy sú určené pre bežného konzumenta. Určené k priamej konzumácii.

**Názov a zloženie:** názov a zloženie každého pokrmu sú uvedené v jedálnom lístku. Zloženie s uvedením hmotnosti jednotlivých zložiek (recept) môže byť uvedené v interných receptúrach alebo v odborných publikáciách.

**Mikrobiologické požiadavky:** hotové pokrmy musia zodpovedať požiadavkám Výnosu MP SR a MZ SR zo 6. februára č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie:

- príloha č. 13: k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu - Kritériá hygieny procesu výroby,
- príloha č. 29: k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu - Kritériá bezpečnosti.

**Spôsob spracovania:** na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov:

- a) možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov,
- b) sa nesmú do pokrmov počas posledných **20 minút** ich tepelnej úpravy pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako **20 minút**, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím takého tepelného spracovania,
- c) musí sa zabezpečiť, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola najmenej **70 °C** dosiahnutá v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa,
- d) musí byť ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa, knedle a ryže dosiahnuté do **90 minút** od prípravy; pred podávaním musia byť ohrievané tak, aby teplota v strede pokrmu dosiahla najmenej **70 °C**,
- e) sa musia vaječné pokrmy dôkladne tepelne spracovať z oboch strán.
- f) Výdaj a servírovanie: Teplé pokrmy sa musia podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však štyri hodiny po ukončení ich technologického spracovania; počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod **60 °C** a tekutých pokrmov pod **65 °C**.

**Spôsob servírovania:** pokrmy sa vydávajú na tanieroch, miskách alebo jednorazových tanieroch, miskách, krabíčkach, vrecúškach a pod. K dispozícii môžu byť napr. podnosy, nerezový príbor alebo jednorazový príbor, paličky, servítka a pod.

## 1.2 Опис страв

### 1.2.1 Гарячі страви

**Характеристика:** гарячі страви призначені для вживання в теплому вигляді і зберігаються в теплі до моменту реалізації.

**Спосіб застосування:** посуд призначений для широкого загалу споживачів. Призначений для безпосереднього споживання.

**Назва та склад:** назва та склад кожної страви вказані в меню. Склад із зазначенням ваги кожного інгредієнта (рецептура) може бути наведений у внутрішніх рецептах або у фахових виданнях.

**Мікробіологічні вимоги:** готові страви повинні відповідати вимогам Постанови № 06267/2006-SL Міністерства охорони здоров'я Словацької Республіки та Міністерства охорони здоров'я Словацької Республіки від 6 лютого 2006 року, яка видає Титул Словацької Республіки, що регулює мікробіологічні вимоги до харчових продуктів та їх упакування:

- Додаток 13: до Розділу IV Частини другої Кодексу Аліментаріус - Критерії гігієни виробничого процесу,
- Додаток 29: до Розділу IV Частини другої Кодексу Аліментаріус - Критерії безпеки.

**Спосіб обробки:** для забезпечення умов під час термічної обробки харчових продуктів:

- a) їжу можна готувати лише протягом часу, необхідного для знищення мікроорганізмів,
- b) інгредієнти, які можуть спричинити мікробне забруднення, не можна додавати в їжу протягом останніх **20 хвилин** приготування; якщо приготування їжі триває менше **20 хвилин**, в їжу можна додавати тільки спеціально приготовані інгредієнти, або інгредієнти можна додавати тільки перед початком такого приготування,
- c) необхідно переконатися, що температура, за якої готуються всі частини м'яса, становить щонайменше **70 °C в середині** продукту, при цьому технологічний процес не повинен надмірно змінювати текстуру та колір м'яса,
- d) смажене, тушковане і варене непорційне м'ясо, пельмені і рис необхідно охолодити протягом **90 хвилин** після приготування; перед подачею на стіл їх необхідно розігріти так, щоб температура в центрі страви досягала не менше **70 °C**,
- e) яєчні страви повинні бути ретельно прожарені з обох боків.
- f) Подавання та сервірування: Гарячі страви слід подавати одразу після приготування, але не пізніше, ніж через чотири години після обробки; протягом цього часу температура густих страв не повинна опускатися нижче **60 °C**, а рідких - нижче **65 °C**.

**Спосіб подачі:** їжа подається на тарілках, мисках або одноразових тарілках, мисках, коробках, пакетах тощо. Це можуть бути, наприклад, таці, столові прибори з нержавіючої сталі або одноразові столові прибори, палички для їжі, серветки тощо.

**Spôsob balenia:** pokrm sa môžu zabaliť do priameho obalu (napr. kartónová krabica, papierové vrecúško, mikroténové vrecúško, servítka, miska z plastu, papiera, alumínia, fólia, papier, pohárik z plastu alebo papiera a pod.) a prepravného obalu (napr. gastronádoba, varnica, termobox, termo taška a pod.). Obalové materiály spĺňajú požiadavky uvedené v Nariadení ES č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a vyrábajú sa podľa správnych výrobných postupov uvedených v nariadení komisie č. 2023/2006. Plastové materiály musia mať prehlásenie o zhode, ktorého obsah je presne definovaný v Nariadení ES č. 10/2011.

**Dátum spotreby a podmienky uchovávania:** hotové pokrmy sa musia podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však štyri hodiny po ukončení ich technologického spracovania; počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60 °C a tekutých pokrmov pod 65 °C.

**Expedícia a distribúcia:** musí sa zabezpečiť, aby teplota hotových pokrmov neklesla počas ich prepravy až do času výdaja pod 65 °C.

**Dôvodne predvídateľné nesprávne zaobchádzanie a používanie výrobku:** nedodržanie teplotných podmienok a času uchovávania hotových výrobkov pri uchovávaní, výdaji, expedícii, distribúcii teplého pokrmu a pri uchovávaní teplého pokrmu u spotrebiteľa.

**Спосіб пакування:** харчовий продукт може бути упакований у безпосередню упаковку (наприклад, картонну коробку, паперовий пакет, мішечок з мікротену, серветку, пластик, папір, алюміній, фольгу, папір, пластиковий або паперовий стаканчик тощо) та транспортну упаковку (наприклад, гастроемність, каструлю, термо-бокс, термо-сумку тощо). Пакувальні матеріали повинні відповідати вимогам, викладеним у Регламенті ЄС № 1935/2004 про матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами, і повинні бути виготовлені відповідно до належних виробничих практик, викладених у Регламенті Комісії № 2023/2006. Пластикові матеріали повинні мати декларацію про відповідність, зміст якої чітко визначено в Регламенті ЄС № 10/2011.

**Термін придатності та умови зберігання:** готові страви необхідно подавати до столу одразу після приготування, але не пізніше, ніж через чотири години після приготування; протягом цього часу температура не повинна опускатися нижче 60 °C для густих страв і нижче 65 °C для рідких страв.

**Відправлення та розподіл:** необхідно забезпечити, щоб температура готових страв не опускалася нижче 65 °C під час транспортування до моменту роздачі.

**Обґрунтовано передбачуване неналежне поводження з продуктом та його використання:** недотримання температурного режиму та терміну придатності готового продукту при зберіганні, дозуванні, відправленні, розподілі гарячих страв, а також при зберіганні гарячих страв у споживача.

## 1.2.2 Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov

**Charakteristika:** pokrmy zo surovín tepelne nespracovaných (mäso, ryby, iné morské živočíchov) a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaných surovín (mäso, ryby, iné morské živočíchov) určené na konzumáciu pre bežného konzumenta a podávajú sa ihneď po ich dohotovení.

**Spôsob použitia:** určené k priamej konzumácii. Tieto pokrmy možno podávať len v prevádzkach verejného stravovania, ktoré oznámili túto činnosť Regionálnemu úradu verejného zdravotníctva SR. V jedálnom lístku zariadenia verejného stravovania, ktoré ponúka pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec sa uvedie informácia pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: „*Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiaci ženy a osoby s oslabenou imunitou*“.

**Názov a zloženie:** názov a zloženie každého pokrmu sú uvedené v jedálnom lístku. Zloženie s uvedením hmotnosti jednotlivých zložiek (recept) môže byť uvedené v interných receptúrach alebo v odborných publikáciách.

**Mikrobiologické požiadavky:** hotové pokrmy musia zodpovedať požiadavkám Výnosu MP SR a MZ SR zo 6. februára č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie:

- príloha č. 13: k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu - Kritériá hygieny procesu výroby,
- príloha č. 29: k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu - Kritériá bezpečnosti.

a požiadavkám Nariadenia Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005, o mikrobiologických kritériách pre potraviny.

**Spôsob spracovania:** teplota v jadre výrobku pri príprave pokrmu z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov môže byť menej ako 70 °C podľa zásad správnej výrobnjej praxe.

**Spôsob servírovania:** pokrmy sa vydávajú na tanieroch, miskách alebo jednorazových tanieroch, miskách, krabičkách, vrecúškach a pod. K dispozícii môžu byť napr. podnosy, nerezový príbor alebo jednorazový príbor, paličky, servítka a pod.

**Spôsob balenia:** pokrmy sa môžu zabaliť do priameho obalu (napr. kartónová krabica, papierové vrecúško, mikroténové vrecúško, servítka, miska z plastu, papiera, alumínia, fólia, papier, pohárik z plastu alebo papiera a pod.) vhodného na priamy styk s potravinami.

**Dátum spotreby a podmienky uchovávanía:** určené ku konzumácii ihneď po dohotovení.

## 1.2.2 Сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів і частково сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів

**Характеристика:** страви з необробленої сировини (м'яса, риби, інших морепродуктів) та страви з частково необробленої сировини (м'яса, риби, інших морепродуктів), призначені для споживання широкими верствами населення і подаються одразу після їх приготування.

**Спосіб вживання:** призначений для безпосереднього споживання. Ці страви можуть подаватися тільки в закладах громадського харчування, які повідомили про цю діяльність Регіональне управління громадського здоров'я Словацької Республіки. Меню закладів громадського харчування, в яких подаються страви з сирого м'яса та яєць, повинні містити інформацію для споживача про ризики для здоров'я, пов'язані зі споживанням сирого м'яса та яєць, а саме: *"Не рекомендується вживати сире м'ясо та яйця дітям, вагітним жінкам, жінкам, що годують груддю, та особам з ослабленим імунітетом"*.

**Назва та склад:** назва та склад кожної страви вказані в меню. Склад із зазначенням ваги кожного інгредієнта (рецептура) може бути наведений у внутрішніх рецептах або у фахових виданнях.

**Мікробіологічні вимоги:** готові страви повинні відповідати вимогам Постанови № 06267/2006-SL Міністерства охорони здоров'я Словацької Республіки та Міністерства охорони здоров'я Словацької Республіки від 6 лютого 2006 року, яка видає Титул Словацької Республіки, що регулює мікробіологічні вимоги до харчових продуктів та їх упаковки:

- Додаток 13: до Розділу IV Частини другої Кодексу Аліментаріус - Критерії гігієни виробничого процесу,
- Додаток 29: до Розділу IV Частини другої Кодексу Аліментаріус - Критерії безпеки.

та вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.

**Спосіб обробки:** температура серцевини продукту може бути менше 70 °C при приготуванні страви з частково сирого м'яса, риби та інших морепродуктів відповідно до принципів належної виробничої практики.

**Спосіб подачі:** їжа подається на тарілках, мисках або одноразових тарілках, мисках, коробках, пакетах тощо. Це можуть бути, наприклад, таці, столові прибори з нержавіючої сталі або одноразові столові прибори, палички для їжі, серветки тощо.

**Спосіб пакування:** харчові продукти можуть бути упаковані в безпосередню упаковку (наприклад, картонну коробку, паперовий пакет, мішечок з мікрОВОлокна, серветку, пластик, папір, алюмінієву фольгу, фольгу, папір, пластиковий або паперовий стаканчик тощо), придатну для безпосереднього контакту з харчовими продуктами.

Термін придатності та умови зберігання: вживати відразу після приготування.

**Expedícia a distribúcia:** takéto pokrmy sa nesmú expedovať a distribuovať, musia sa konzumovať ihneď po dohotovení.

**Dôvodne predvídateľné nesprávne zaobchádzanie a používanie výrobku:** nedodržanie podmienok počas manipulácie s výrobkami a zásad správnej výrobnjej praxe.

**Відправлення та розповсюдження:** такі страви не можна відправляти та розповсюджувати, їх потрібно споживати одразу після приготування.

**Обґрунтовано передбачуване неправильне поводження з продуктом та його використання не за призначенням:** недотримання умов під час поводження з продуктом та належної виробничої практики.



### 1.2.3 Studené pokrmy

**Charakteristika:** hotové pokrmy studenej kuchyne („studené pokrmy“) sú určené na priamu konzumáciu a udržiavané v chladenom stave až po dobu uvádzania na trh.

**Spôsob použitia:** určené pre bežného konzumenta. Určené k priamej konzumácii.

**Názov a zloženie:** názov a zloženie každého pokrmu sú uvedené v jedálnom listku. Zloženie s uvedením hmotnosti jednotlivých zložiek (recept) môže byť uvedené v interných receptúrach alebo v odborných publikáciách.

**Mikrobiologické požiadavky:** hotové pokrmy studenej kuchyne musia zodpovedať požiadavkám Výnosu MP SR a MZ SR zo 6. februára č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie:

- príloha č. 13: k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu - Kritériá hygieny procesu výroby,
- príloha č. 29: k štvrtej hlave druhej časti potravinového kódexu - Kritériá bezpečnosti.

a požiadavkám Nariadenia Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005, o mikrobiologických kritériách pre potraviny.

**Spôsob spracovania:** hotové pokrmy studenej kuchyne sa môžu pripravovať len z potravín vychladených na teplotu najviac 5 °C okrem pekárenských výrobkov. Teplota pripravovaných pokrmov môže byť najviac 10 °C.

Tabuľka 8 Podmienky uchovávaní hotových pokrmov

| Hotové pokrmy                                                                                                             | Podmienky uchovávaní |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|
|                                                                                                                           | 0 – 4 °C             | 5 – 8 °C |
| Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážené                                                                            | 24 h                 | 0 h      |
| Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie                                                           | 12 h                 | 6 h      |
| Studená kuchyňa (kusové chlebičky, bagety, chleby)                                                                        | 12 h                 | 3 h      |
| Studená kuchyňa (obložené misy, mäsové a podobné nárezy, krájané a strúhané syry, obalené syry pred tepelným spracovaním) | 24 h                 | 12 h     |
| Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)                                                            | 48 h                 | 12 h     |

**Spôsob servírovania:** pokrmy sa vydávajú na tanieroch, miskách alebo jednorazových tanieroch, miskách, krabičkách, vrecúškach a pod. K dispozícii môžu byť napr. podnosy, nerezový príbor alebo jednorazový príbor, paličky, servítka a pod.

**Spôsob balenia:** pokrmy sa môžu na požiadanie zákazníkov zabaliť do priameho obalu (napr. kartónová krabica, papierové vrecúško, mikroténové vrecúško, servítka, miska

### 1.2.3 Холодні страви

**Характеристика:** Готові холодні страви ("холодні страви") призначені для безпосереднього споживання і зберігаються в охолодженому вигляді до моменту надходження на ринок.

**Спосіб застосування:** призначений для широкого загалу споживачів. Призначений для безпосереднього споживання.

**Назва та склад:** назва та склад кожної страви вказані в меню. Склад із зазначенням ваги кожного інгредієнта (рецептура) може бути наведений у внутрішніх рецептах або у фахових виданнях.

**Мікробіологічні вимоги:** готові холодні страви повинні відповідати вимогам Постанови № 06267/2006-SL Міністерства сільського господарства та Міністерства охорони здоров'я Словачкої Республіки від 6 лютого 2006 року, яка видає Титул Словачкої Республіки, що регулює мікробіологічні вимоги до харчових продуктів та їх упаковок:

- Додаток 13: до Розділу IV Частини другої Кодексу Аліментаріус - Критерії гігієни виробничого процесу,
- Додаток 29: до Розділу IV Частини другої Кодексу Аліментаріус - Критерії безпеки.

та вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.

**Спосіб обробки:** готові холодні страви можна готувати тільки з продуктів, охолоджених до температури не вище 5 °C, за винятком хлібобулочних виробів. Температура готових страв може бути не більше 10 °C.

Таблиця 8 Умови зберігання готових страв

| Готові страви                                                                                                    | Умови зберігання |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
|                                                                                                                  | 0 – 4 °C         | 5 – 8 °C |
| М'ясо смажене, варене, тушковане цілком, смажене                                                                 | 24 h             | 0 h      |
| Салати - овочеві, бобові, макаронні, фруктові, рибні                                                             | 12 h             | 6 h      |
| Холодна кухня (бутерброди, багети, хліб)                                                                         | 12 h             | 3 h      |
| Холодні страви (тарілки, м'ясні та подібні нарізки, нарізані та терті сири, сири в оболонці перед приготуванням) | 24 h             | 12 h     |
| Ароматизовані, фаршировані, в агарі, мариновані (сири, м'ясні нарізки тощо)                                      | 48 h             | 12 h     |

**Спосіб подачі:** їжа подається на тарілках, мисках або одноразових тарілках, мисках, коробках, пакетах тощо. Це можуть бути, наприклад, тачі, столові прибори з нержавіючої сталі або одноразові столові прибори, палички для їжі, серветки тощо.

**Спосіб пакування:** Продукти харчування можуть бути упаковані за бажанням замовника в безпосередню упаковку (наприклад, картонна коробка, паперовий пакет, мішечок з мікротену,



z plastu, papiera, alumínia, fólia, papier, pohárik z plastu alebo papiera a pod.) a prepravného obalu (napr. gastronádoba, varnica, termobox, termo taška a pod.) vhodného na priamy styk s potravinami.

**Expedícia a distribúcia:** Teplota podľa druhu pokrmu uvedená v podmienkach uchovania. Pokrm sa prepravujú v hygienicky vyhovujúcich dopravných prostriedkoch tak aby nebol porušený chladiarenský reťazec.

**Dôvodne predvídateľné nesprávne zaobchádzanie a používanie výrobku:** Nedodržanie chladiarenského reťazca pri uchovávaní, výdaji, expedícii, distribúcií studeného pokrmu a pri uchovávaní studeného pokrmu u spotrebiteľa.

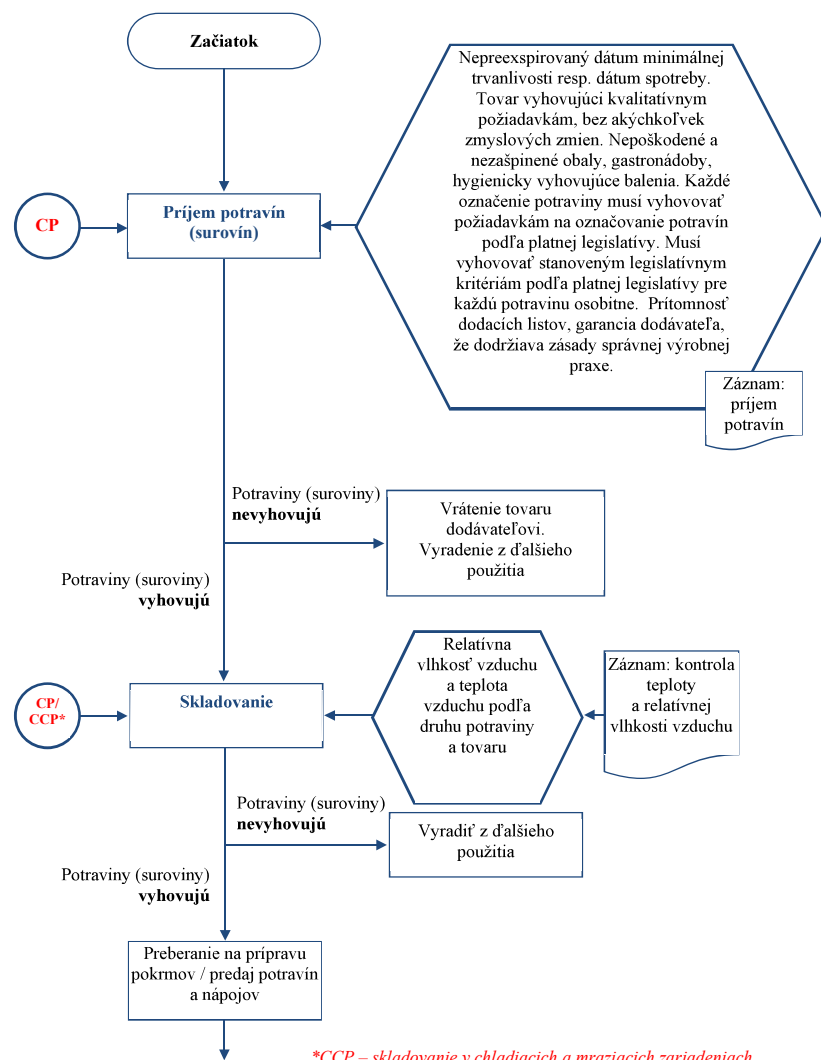
серветка, пластик, папір, алюміній, фольга, папір, пластиковий або паперовий стаканчик тощо) та транспортну упаковку (наприклад, гастроємність, каструля, термобокс, термосумка тощо), придатну для безпосереднього контакту з харчовими продуктами.

**Експедиція та дистрибуція:** Температура відповідно до типу харчового продукту, зазначеного в умовах зберігання. Харчові продукти повинні перевозитися в гігієнічно придатних транспортних засобах, щоб не порушувався холодовий ланцюг.

**Обґрунтовано передбачуване неналежне поводження з продуктом та його використання:** Недотримання холодового ланцюга при зберіганні, видачі, транспортуванні, розповсюдженні холодних харчових продуктів, а також при зберіганні холодних харчових продуктів у споживача.

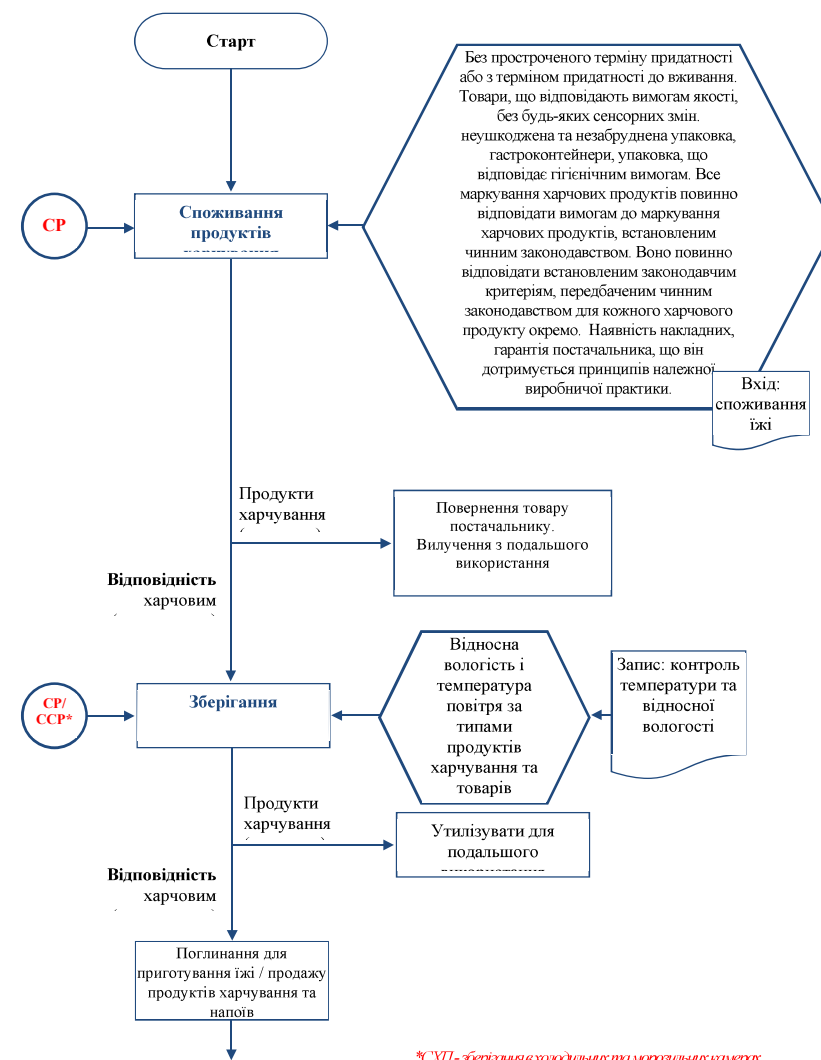
### 1.3 Prúdové diagramy

#### 1.3.1 Prijem potravín (surovín), ich skladovanie a preberanie na prípravu pokrmov

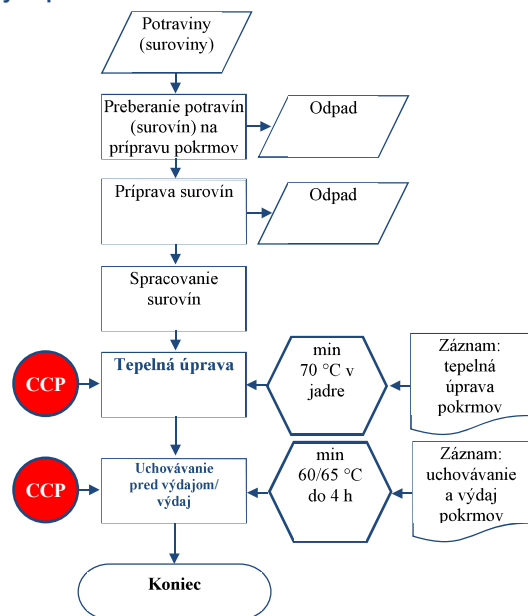


### 1.3 Поточні діаграми

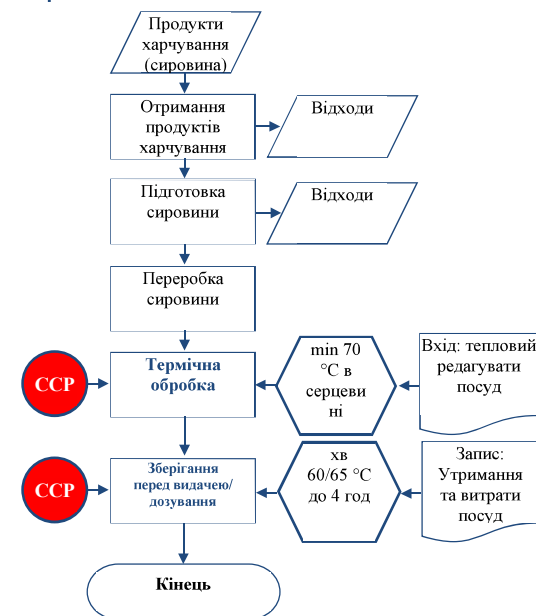
#### 1.3.1 Отримання продуктів харчування (сировини), їх зберігання та приймання для приготування їжі



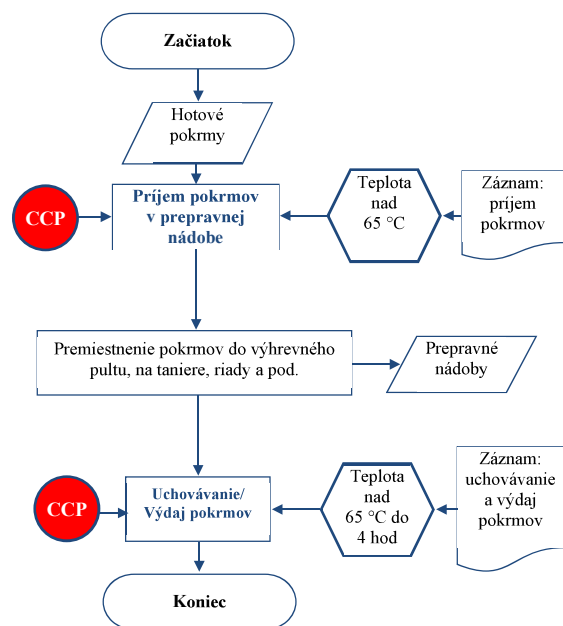
### 1.3.2 Výroba teplých pokrmov



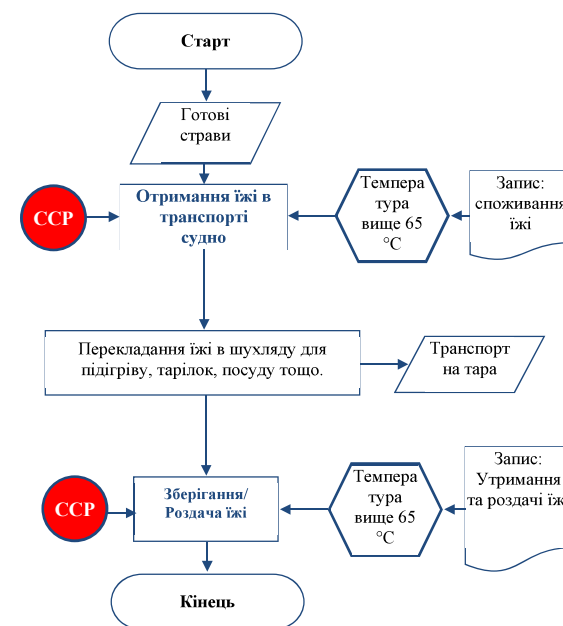
### 1.3.2 Виробництво гарячої їжі



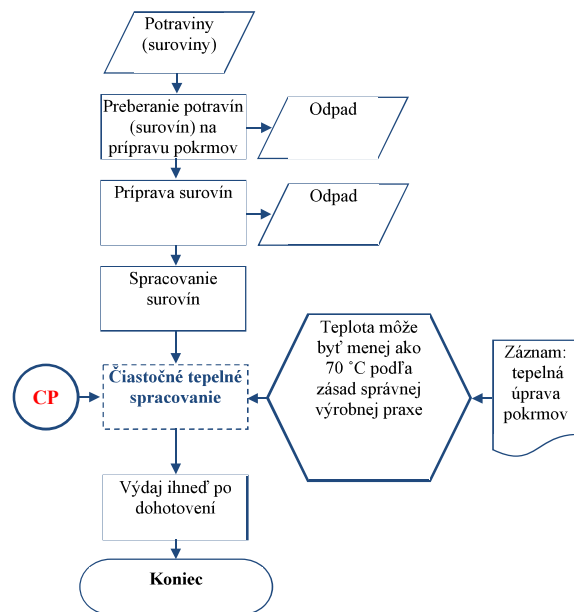
### 1.3.3 Výdaj teplých pokrmov vo výdajni stravy



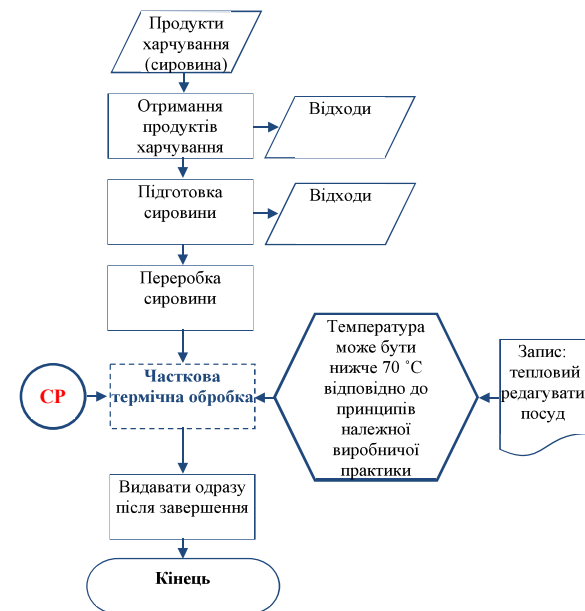
### 1.3.3 Роздача гарячих страв у профілакторії громадського харчування



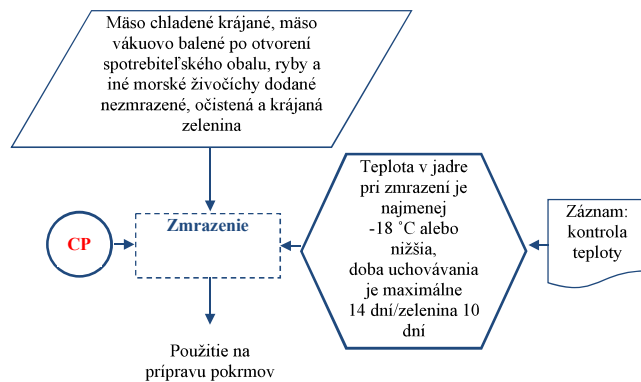
### 1.3.4 Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov



### 1.3.4 Сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів і частково сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів



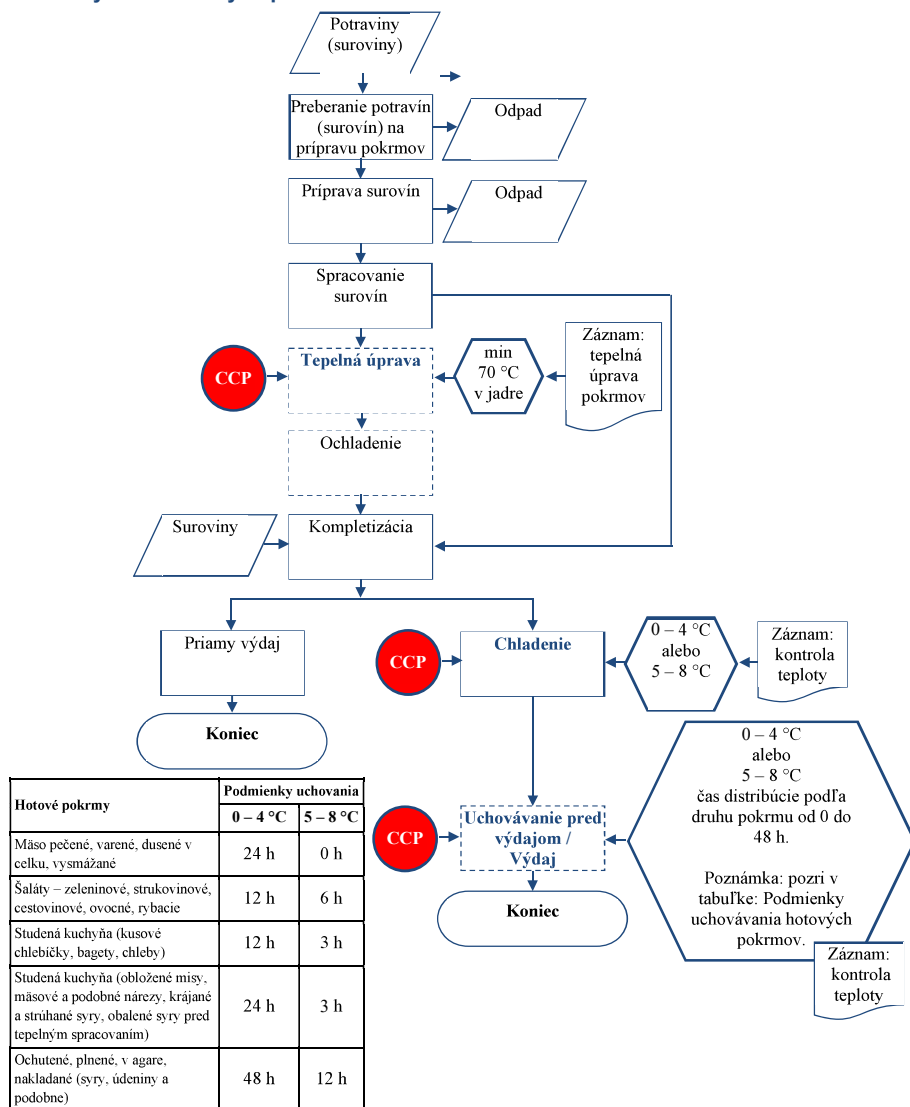
### 1.3.5 Zmrazovanie



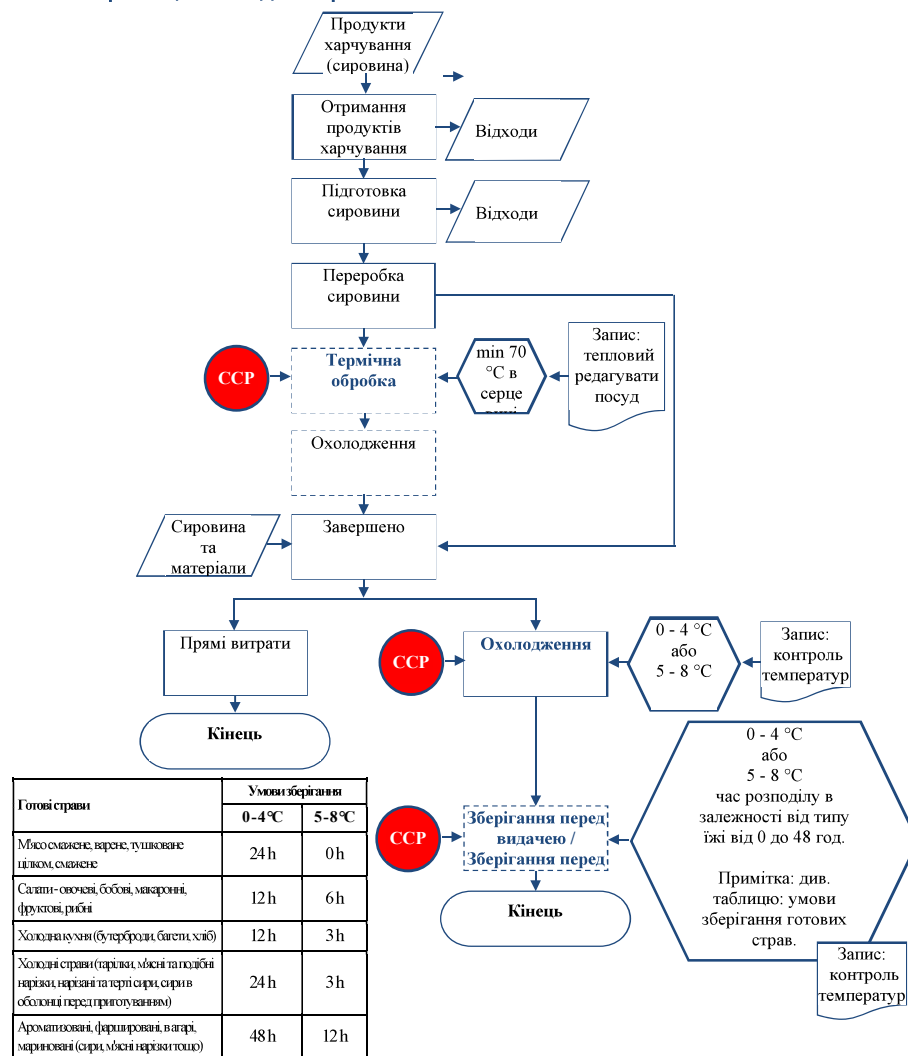
### 1.3.5 Заморожування



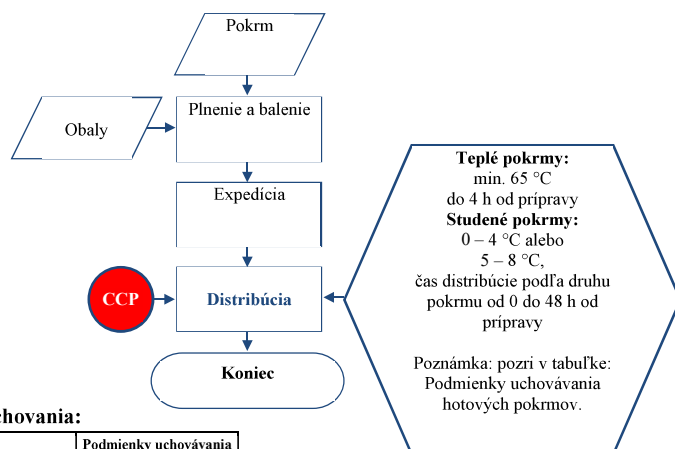
### 1.3.6 Výroba studených pokrmov



### 1.3.6 Виробництво холодних страв



### 1.3.7 Plnenie a balenie pokrmov, expedícia a distribúcia



#### Podmienky uchovania:

| Hotové pokrmy                                                                                                              | Podmienky uchovávanía |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|
|                                                                                                                            | 0 – 4 °C              | 5 – 8 °C |
| Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážené                                                                             | 24 h                  | 0 h      |
| Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie                                                            | 12 h                  | 6 h      |
| Studená kuchyňa (kusové chlebičky, bagety, chleby)                                                                         | 12 h                  | 3 h      |
| Studená kuchyňa (obložené misky, mäsové a podobné nárezy, krájané a strúhané syry, obalené syry pred tepelným spracovaním) | 24 h                  | 3 h      |
| Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)                                                             | 48 h                  | 12 h     |

Poznámka: Pokrm s ukončeným časom uchovávanía sa musí okamžite skonzumovať, inak sa musí vyradiť.

### 1.3.7 Фасування та пакування продуктів харчування, відправка та дистрибуція



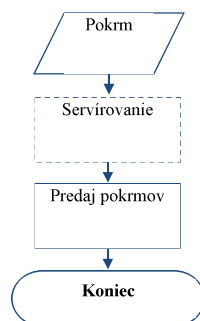
#### Умови зберігання:

| Готові страви                                                                                                   | Умови зберігання |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|
|                                                                                                                 | 0–4 °C           | 5–8 °C |
| М'ясо смажене, варене, тушковане цілком, смажене                                                                | 24 h             | 0 h    |
| Салати – овочові, бобові, макаронні, фруктові, рибні                                                            | 12 h             | 6 h    |
| Холодна кухня (бургери, батети, хліб)                                                                           | 12 h             | 3 h    |
| Холодні страви (парові, м'ясні та подібні нарізки, нарізані та терті сири, сири в оболонці перед приготуванням) | 24 h             | 3 h    |
| Ароматизовані, фаршировані, в агарі, мариновані (сири, м'ясні нарізки тощо)                                     | 48 h             | 12 h   |

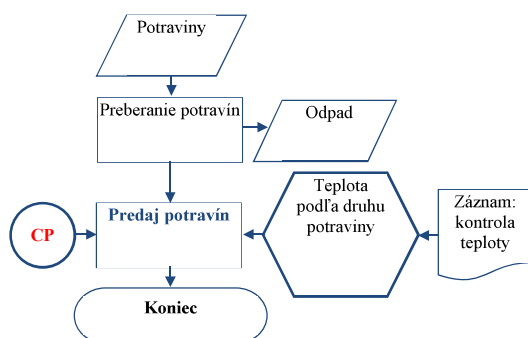
Примітка: Прострочені продукти необхідно з'їсти негайно або викинути.



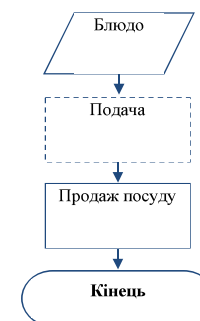
### 1.3.8 Servírovanie a predaj pokrmov



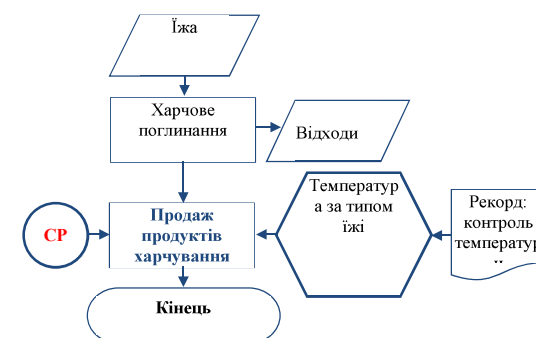
### 1.3.9 Predaj potravín



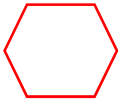
### 1.3.8 Обслуговування та продаж продуктів харчування



### 1.3.9 Продаж продуктів харчування



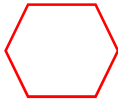
### 1.3.10 Zoznam použitých znakov v diagramoch

|                                                                                     |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|    | - Štart a koniec procesu                        |
|    | - Vstup a výstup suroviny, poloproduktu, odpadu |
|    | - Technologický krok                            |
|    | - Kontrola v bode                               |
|    | - Vedenie záznamov                              |
|  | - Kritický kontrolný bod / kontrolný bod        |
| -----                                                                               | - Alternatívny krok v prúdovom diagrame         |

### 1.3.11 Potvrdenie prúdového diagramu

Vyššie uvedené prúdové diagramy sú zostavené všeobecne a procesne. Z uvedeného vyplýva, že sa dajú aplikovať vo všetkých zariadeniach bez zmeny.

### 1.3.10 Список символів, що використовуються в діаграмах

|                                                                                       |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|    | - Початок і кінець процесу                         |
|    | - Вхід і вихід сировини, напівфабрикатів, відходів |
|    | - Технологічний крок                               |
|    | - Контрольно-пропускний пункт.                     |
|    | - Ведення документації                             |
|  | - Критичний контрольний пункт / пункт пропуску     |
| -----                                                                                 | - Альтернативний крок на поточній діаграмі         |

### 1.3.11 Підтвердження поточної діаграми

Наведені вище блок-схеми побудовані в загальному і процедурному вигляді. Звідси випливає, що вони можуть бути застосовані у всіх установках без змін.

## 1.4 Методика hodnotenia rizika

С аналізоу небезпеченства, првйм принципом систему HACCP, сусісі ај квалітатівне hodnotenie rizika, teda zhodnotenie frekvencie výskytu nebezпеченства а јего заважности. Pred vykonaním hodnotenia rizika sa v часті аналіза nebezпеченства systematicky analyzujú potenciálne nebezпеченствá (biologické, chemické, fyzikálne, prípadne інé) ktoré prichádzajú do úvahy v jednotlivých krokoch, procesoch а technologických operáciách. Tieto sa v rámci аналізы zhodnotia а vyselektujú sa tie, ktoré sú významné pre bezpečnosť, musia sa v CCP dostať pod kontrolu, resp. mali byť v systéme HACCP zahrnuté. Rozhodnutie, ktoré z potencionalných nebezпеченstiev je významné vychádza práve z kвалітатівneho hodnotenia rizika.

Úroveň rizika sa definuje podľa toho, акé заважné је nebezпеченство або акý мá účínok v pomere k pravdepodobnosti výskytu nebezпеченства vo finálnom výrobku v prípade, že nie sú zavedené або nefungujú posudzované (špecifické) kontrolné opatrenia – s ohľadom на nasledujúce фазы процесу, v ktorých је možné odstránenie або зніження на прийнятну úroveň, а на správne realizované prevádzkové programy podpory.

Hodnotenie rizika nebezпеченства sa definuje podľa toho, акé заважné је nebezпеченство, або акý мá účínok v pomere k pravdepodobnosti výskytu nebezпеченства vo finálnom výrobku v prípade, že nie sú zavedené або nefungujú špecifické preventívne opatrenia – s ohľadom на nasledujúce фазы процесу, v ktorých је možné odstrániť або знизити riziko на прийнятну úroveň.

P = pravdepodobnosť = pravdepodobnosť výskytu nebezпеченства vo finálnom výrobku v prípade, že nie sú zavedené або nefungujú špecifické preventívne opatrenia – s ohľadom на nasledujúce фазы процесу, v ktorých је možné odstránenie або зніження rizika на прийнятну úroveň.

Ú = účínok = účínok nebezпеченства на ľudské zdravie або јего заважnosť.

Pravdepodobnosť а účínok

|   | Pravdepodobnosť                             | Účínok                                                                                 |
|---|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Veľmi nízka (zopár krát за rok alebo vôbec) | Obmedzený účínok (žiadne prejavy, neohrožujúce zdravie)                                |
| 2 | Nízka (mesačne)                             | Mierny účínok (malé prejavy, mierny vplyv на zdravie)                                  |
| 3 | Vysoká (denne)                              | Závažný účínok (závažné prejavy, ohrožujúce zdravie)                                   |
| 4 | Veľmi vysoká (neustále)                     | Veľmi závažný účínok (ohrožujúce život, individuálne а mnohonásobné ohrozenie zdravia) |

Hodnotenie rizika

|                              |   |                  |               |                |                      |
|------------------------------|---|------------------|---------------|----------------|----------------------|
| Veľmi vysoká pravdepodobnosť | 4 | 4 CP             | 8 CCP         | 12 CCP         | 16 CCP               |
| Vysoká pravdepodobnosť       | 3 | 3 CP             | 6 CP          | 9 CCP          | 12 CCP               |
| Malá pravdepodobnosť         | 2 | 2                | 4 CP          | 6 CP           | 8 (CCP)              |
| Veľmi malá pravdepodobnosť   | 1 | 1                | 2             | 3 CP           | 4 (CP)               |
|                              |   | 1                | 2             | 3              | 4                    |
|                              |   | Obmedzený účínok | Mierny účínok | Závažný účínok | Veľmi závažný účínok |

## 1.4 Методологія оцінки ризиків

Аналіз небезпек, перший принцип системи HACCP, також пов'язаний з якісною оцінкою ризиків, тобто оцінкою частоти виникнення небезпекі та її серйозності. Перед проведенням оцінки ризиків відділ аналізу небезпечних факторів систематично аналізує потенційні небезпечні фактори (біологічні, хімічні, фізичні або інші), які можуть виникнути на окремих етапах, процесах і технологічних операціях. Під час аналізу вони оцінюються і відбираються ті з них, які є значущими для безпеки, повинні контролюватися в рамках ККТ або повинні бути включені в систему HACCP. Рішення про те, які з потенційних небезпек є суттєвими, ґрунтується на якісній оцінці ризику.

Рівень ризику визначається з точки зору того, наскільки серйозною є небезпека або який вплив вона має на ймовірність виникнення небезпекі в кінцевому продукті, якщо (конкретні) заходи контролю, що розглядаються, відсутні або не працюють - з урахуванням наступних етапів процесу, на яких можливе її усунення або зниження до прийнятного рівня, а також належним чином впроваджених програм операційної підтримки.

Оцінка ризику небезпекі визначається з точки зору того, наскільки серйозною є небезпека або яким є її вплив відносно ймовірності виникнення небезпекі в кінцевому продукті, якщо певні запобіжні заходи не застосовуються або не працюють - з метою визначення наступних етапів процесу, на яких ризик може бути усунутий або знижений до прийнятного рівня.

P = ймовірність = ймовірність виникнення небезпекі в кінцевому продукті, якщо певні запобіжні заходи відсутні або не працюють - з урахуванням наступних етапів процесу, на яких ризик може бути усунутий або знижений до прийнятного рівня.

Ú = ефект = вплив небезпекі на здоров'я людини або її тяжкість.

Ймовірність та ефект

|   | Ймовірність                                                    | Ефект                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Дуже низький (кілька разів на рік або взагалі не відбувається) | Обмежений ефект (без проявів, не загрожує здоров'ю)                                          |
| 2 | Низький (щомісяця)                                             | Легкий ефект (невеликі прояви, помірний вплив на здоров'я)                                   |
| 3 | Високий (щоденно)                                              | Тяжкі наслідки (серйозні прояви, що загрожують здоров'ю)                                     |
| 4 | Дуже високий (постійно)                                        | Дуже серйозні наслідки (небезпечні для життя, індивідуальні та множинні ризики для здоров'я) |

Оцінка ризиків

|                         |   |                 |                |                   |                      |
|-------------------------|---|-----------------|----------------|-------------------|----------------------|
| Дуже висока ймовірність | 4 | 4 CP            | 8 CCP          | 12 КПК            | 16 КПК               |
| Висока ймовірність      | 3 | 3 CP            | 6 CP           | 9 КПК             | 12 КПК               |
| Низька ймовірність      | 2 | 2               | 4 CP           | 6 CP              | 8 (CCP)              |
| Дуже низька ймовірність | 1 | 1               | 2              | 3 CP              | 4 (CP)               |
|                         |   | 1               | 2              | 3                 | 4                    |
|                         |   | Обмежений ефект | Помірний ефект | Серйозні наслідки | Дуже серйозний ефект |

|        |                               |                                                                                                                                                         |
|--------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Zanedbateľné riziko</b>    | Nevyžaduje sa kontrola.                                                                                                                                 |
| 2 – 3  | <b>Nízko závažné riziko</b>   | Vyžaduje sa nízka úroveň (nízka frekvencia) kontroly.                                                                                                   |
| 4 – 8  | <b>Stredne závažné riziko</b> | Vyžadujú sa základné požiadavky správnej výrobnéj praxe, školenie, opatrenia v osobnej a prevádzkovej hygiene a úrovne kontroly.                        |
| 9 – 12 | <b>Vysoko závažné riziko</b>  | Vyžadujú sa prísnejšie požiadavky na správnu výrobnú prax, osobnú a prevádzkovú hygienu, výkon čistenia, dezinfekcie, dekontaminácie a úrovne kontroly. |
| 16     | <b>Kritické riziko</b>        | Vyžaduje sa ovládanie a kontrola procesu, kroku prostredníctvom fyzikálnych a chemických parametrov s vysokou úrovňou frekvencie a kontroly.            |

**CCP – Kritický kontrolný bod.** Je to priestor, miesto, krok alebo postup, ktorý možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenie zdravotnej bezpečnosti.

**CP – Kontrolný bod.** Určený analýzou rizík ako nevyhnutný na kontrolu nad možnosťou vzniku a/alebo vzrastu rizika pre bezpečnosť potravín alebo kontaminácie výrobku (výrobkov) alebo prostredia výroby.

## 1.5 Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia

### 1.5.1 Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre potraviny a obaly

| Potravina / obal   | Typ nebezpečenstva                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R | Z | RxZ = HR | Preventívne opatrenia                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suché potraviny    | B: Rozmnoženie nežiaducich mikroorganizmov, mikroskopických vláknitých húb, napadnutie hmyzom. Sekundárna kontaminácia nebalených potravín (bližšie sú popísané v kapitole: kapitole Nebezpečenstvá.)                                                                                                    | 2 | 4 | 8        | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijímaní. Nepreexspirovaný dátum minimálnej trvanlivosti. Potravina vyhovujúca zmyslovým požiadavkám bez náznakov kazení.                                                      |
|                    | Ch: Pri poškodení obalov počas prepravy, kontaminácia chemickými látkami.                                                                                                                                                                                                                                | 1 | 3 | 3        | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijímaní. Potravina vyhovujúca zmyslovým požiadavkám bez náznakov kazení.                                                                                                      |
|                    | F: Pri poškodení obalu a u nebalených potravín sú rizikom cudzie predmety a častice.                                                                                                                                                                                                                     | 1 | 3 | 3        | Garancia dodávateľa. Kontrola prijímanej suroviny.                                                                                                                                                                                   |
| Chladené potraviny | B: Rozmnoženie nežiaducich mikroorganizmov pri porušení chladiarenskeho reťazca. Kontaminácia potravín nežiaducimi mikroorganizmami pri poškodení obalového materiálu a prekročení dátumu minimálnej trvanlivosti alebo dátumu spotreby. Napadnutie hmyzom. Sekundárna kontaminácia nebalených potravín. | 4 | 4 | 16       | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijímaní. Nepreexspirovaný dátum minimálnej trvanlivosti alebo spotreby. Potravina vyhovujúca zmyslovým požiadavkám bez náznakov kazení. Dodržiavanie chladiarenskeho reťazca. |
|                    | Ch: Pri poškodení obalov počas prepravy, kontaminácia chemickými látkami.                                                                                                                                                                                                                                | 1 | 3 | 3        | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijímaní. Potravina vyhovujúca zmyslovým požiadavkám bez náznakov kazení.                                                                                                      |
|                    | F: Pri poškodení obalu sú rizikom cudzie predmety a častice.                                                                                                                                                                                                                                             | 1 | 3 | 3        | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijímaní.                                                                                                                                                                      |
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |          |                                                                                                                                                                                                                                      |

|        |                                |                                                                                                                                                             |
|--------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Незначний ризик</b>         | Ніякого огляду не потрібно.                                                                                                                                 |
| 2 – 3  | <b>Низький серйозний ризик</b> | Потрібен низький рівень (низька частота) контролю.                                                                                                          |
| 4 – 8  | <b>Помірний ризик</b>          | Необхідні базові вимоги належної виробничої практики, навчання, заходи особистої та виробничої гігієни та рівні контролю.                                   |
| 9 – 12 | <b>Дуже високий ризик</b>      | Більш суворі вимоги висуваються до належної виробничої практики, особистої та виробничої гігієни, очищення, дезінфекції, деkontaminaції та рівнів контролю. |
| 16     | <b>Критичний ризик</b>         | Необхідний контроль і моніторинг процесу, з високою частотою і контролем фізико-хімічних параметрів.                                                        |

**КТК – критична контрольна точка.** Це зона, місце, етап або процес, які можна контролювати та управляти ними, і де критично важливо запобігти, уникнути та усунути виникнення загроз для гігієни та безпеки здоров'я.

**КТП – Контрольна точка.** Визначається за результатами аналізу ризиків як необхідна для контролю можливості виникнення та/або збільшення ризику для безпечності харчових продуктів або забруднення продукту(ів) чи виробничого середовища.

## 1.5 Аналіз небезпек та запобіжні заходи

### 1.5.1 Аналіз небезпек та запобіжні заходи для харчових продуктів та упаковок

| Продукти харчування/ пакування | Тип небезпеки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R | Z | RxZ = RxZ = (RxZ = ) HR | Профілактичні заходи                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сухі корми                     | B: Розмноження небезпечних мікроорганізмів, мікроскопічних ниткоподібних грибів, зараження комахами. Вторинне забруднення неупакованих продуктів харчування (більш детально описано в розділі "Небезпеки").                                                                                                                      | 2 | 4 | 8                       | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні. Термін придатності не закінчився. Їжа, яка відповідає сенсорним вимогам без ознак псування.                                          |
|                                | Ch: Коли упаковка пошкоджується під час транспортування, забруднення хімікатами.                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 | 3 | 3                       | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні. Їжа, яка відповідає сенсорним вимогам без будь-яких ознак псування.                                                                  |
|                                | B: Сторонні предмети та частинки становлять ризик при пошкодженні упаковки та неупакованих продуктах харчування.                                                                                                                                                                                                                 | 1 | 3 | 3                       | Гарантія постачальника. Перевірка вхідної сировини.                                                                                                                                                                   |
| Охолоджені продукти харчування | B: Розмноження небезпечних мікроорганізмів при порушенні холодового ланцюга. Забруднення харчових продуктів небезпечними мікроорганізмами, коли пакувальний матеріал пошкоджений і перевищено мінімальний термін придатності або термін придатності. Зараження комахами. Вторинне забруднення неупакованих продуктів харчування. | 4 | 4 | 16                      | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні. Термін придатності не закінчився. Їжа, яка відповідає сенсорним вимогам без будь-яких ознак псування. Дотримання холодового ланцюга. |
|                                | Ch: Коли упаковка пошкоджується під час транспортування, забруднення хімікатами.                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 | 3 | 3                       | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні. Їжа, яка відповідає сенсорним вимогам без ознак псування.                                                                            |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mrazené potraviny                 | B: Rozmnoženie nežiaducich mikroorganizmov pri porušení chladiarenského reťazca. Kontaminácia potravín nežiaducimi mikroorganizmami pri poškodení obalového materiálu a prekročení dátumu minimálnej trvanlivosti alebo spotreby. Sekundárna kontaminácia nebalených potravín. | 4 | 4 | 16 | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijíme. Nepreexpirovaný dátum minimálnej trvanlivosti alebo spotreby. Potravina vyhovujúca zmyslovým požiadavkám bez náznakov kazenia. Dodržiavanie chladiarenského reťazca. |
|                                   | Ch: Pri poškodení obalov počas prepravy a následná kontaminácia chemickými látkami.                                                                                                                                                                                            | 1 | 3 | 3  | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijíme.                                                                                                                                                                      |
|                                   | F: Pri poškodení obalu sú rizikom cudzie predmety a častice.                                                                                                                                                                                                                   | 1 | 3 | 3  | Garancia dodávateľa. Kontrola potraviny pri nákupe a prijíme.                                                                                                                                                                      |
| Obaly, jednorazový príbor a riad. | B: Kontaminácia mikroorganizmami.                                                                                                                                                                                                                                              | 1 | 4 | 4  | Garancia dodávateľa.                                                                                                                                                                                                               |
|                                   | Ch: Látky migrujúce z obalov.                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 | 1 | 1  | Garancia dodávateľa. Obaly pre potravinárske použitie. Certifikát, prehlásenie o zhode, protokol o skúške z akreditovaného laboratória. Kontrola obalov pri prijíme.                                                               |
|                                   | F: Nečistoty                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 | 1 | 1  | Garancia dodávateľa. Kontrola obalov pri prijíme.                                                                                                                                                                                  |

1.5.2 Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre hotové pokrmy

Pri dodržaní Správnej výrobnjej praxe, osobnej hygieny, prevádzkovej hygieny a eliminovaní sekundárnej kontaminácie nepredstavujú hotové pokrmy závažné riziko pre zdravie spotrebiteľa z pohľadu prítomnosti mikroorganizmov, chemických látok a cudzích predmetov.

Pri výrobe teplých pokrmov sa dosiahnutím teploty 70 °C výrazne eliminuje mikrobiálne nebezpečenstvo. V nedostatočne tepelne opracovaných pokrmoch môžu niektoré mikroorganizmy prežiť a je potrebné zabrániť ich rozmnoženiu. Spóry niektorých mikroorganizmov prežívajú teplotu varu, a je potrebné zabrániť ich vykličeniu a rozmnoženiu. Po uvarení pokrmu môže dochádzať aj k sekundárnej kontaminácii mikroorganizmami a ich následnému rozmnoženiu. Z týchto dôvodov sa musia pokrmy uchovávať pri takých teplotách, pri ktorých mikroorganizmy nebudú rásť alebo produkovať toxíny.

Pre spotrebiteľa je nebezpečná prítomnosť tzv. patogénnych mikroorganizmov a toxínov, ktoré produkujú. Nebezpečná je aj prítomnosť mykotoxínov, ktoré pochádzajú z činnosti mikroskopických vláknitých húb (plesní). Mnohé mykotoxíny sa vplyvom tepelnej úpravy neničia.

Tepelne nespracované a čiastočne tepelne spracované pokrmy z mäsa, rýb a ostatných morských živočíchov predstavujú väčšie riziko pre zdravie spotrebiteľa v porovnaní s teplými pokrmami. V týchto pokrmoch môžu byť prítomné mikroorganizmy, toxíny a nemožno vylúčiť ani prítomnosť parazitov ak sa nachádzali v surovine.

Ďalšie riziko predstavuje prítomnosť cudzorodých chemických látok, ktoré môžu pochádzať zo surovín ako aj samotného technologického procesu. Je potrebné zabrániť pripáleniu pokrmov a prepaľovaniu olejov a tukov.

Zdravotné riziko predstavuje aj prítomnosť alergénov (len pre určitých ľudí), aditívnych látok, hlavne konzervačných látok, zvýšený obsah soli a pod.

Cudzie predmety predstavujú riziko najmä vtedy, ak môžu porezať tráviaci systém. Ich prítomnosť môže taktiež vyvolať odpor.

Podrobný popis nebezpečenstiev sme uviedli v kapitole Nebezpečenstvá.

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | B: Сторонні предмети та частинки становлять ризик при пошкодженні упаковки.                                                                                                                                                                                                                                       | 1 | 3 | 3  | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні.                                                                                                                                                                              |
| Заморожені продукти                           | B: Розмноження небезпечних мікроорганізмів при порушенні холодового ланцюга. Забруднення харчових продуктів небезпечними мікроорганізмами при пошкодженні пакувального матеріалу та перевищенні мінімального терміну придатності або терміну придатності. Вторинне забруднення неупакованих продуктів харчування. | 4 | 4 | 16 | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні. Не прострочений термін придатності або термін використання не закінчився. Їжа, яка відповідає сенсорним вимогам без будь-яких ознак псування. Дотримання холодового ланцюга. |
|                                               | Ch: При пошкодженні упаковки під час транспортування та подальшому забрудненні хімікатами.                                                                                                                                                                                                                        | 1 | 3 | 3  | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні.                                                                                                                                                                              |
|                                               | B: Сторонні предмети та частинки становлять ризик при пошкодженні упаковки.                                                                                                                                                                                                                                       | 1 | 3 | 3  | Гарантія постачальника. Перевірка продуктів харчування при купівлі та отриманні.                                                                                                                                                                              |
| Упаковка, одноразові столові прилади та посуд | B: Забруднення мікроорганізмами.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 | 4 | 4  | Гарантія постачальника.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                               | Ch: Речовини, що мігрують з упаковки.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 | 1 | 1  | Гарантія постачальника. Упаковка для харчових продуктів. Сертифікат, декларація про відповідність, протокол випробувань акредитованої лабораторії. Перевірка упаковки при отриманні.                                                                          |
|                                               | F: Домішки                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 | 1 | 1  | Гарантія постачальника. Перевірка упаковки при отриманні.                                                                                                                                                                                                     |

1.5.2 Аналіз небезпеки та запобіжні заходи для готових страв

При дотриманні належної виробничої практики, особистої гігієни, операційної гігієни та усуненні вторинного забруднення готові страви не становлять серйозного ризику для здоров'я споживача з точки зору наявності мікроорганізмів, хімічних речовин та сторонніх предметів.

При виробництві гарячих продуктів харчування досягнення температури 70 °C значно знижує мікробіологічну небезпеку. Деякі мікроорганізми можуть виживати в недоварених продуктах, тому необхідно запобігати їх розмноженню. Спорі деяких мікроорганізмів витримують температуру кипіння, тому необхідно запобігати їхньому проростанню та розмноженню. Вторинне забруднення мікроорганізмами може також відбуватися після приготування їжі, і згодом вони можуть розмножуватися. З цих причин їжу необхідно зберігати при температурі, при якій мікроорганізми не будуть розмножуватися і виробляти токсини.

Наявність так званих патогенних мікроорганізмів і токсинів, які вони виробляють, є небезпечними для споживача. Небезпечною є також наявність микотоксинів, які утворюються в результаті життєдіяльності мікроскопічних нитчастих грибів (плісняви). Багато микотоксинів не руйнуються при термічній обробці.

Сирі та частково сирі страви з м'яса, риби та інших морепродуктів становлять більший ризик для здоров'я споживачів, ніж приготовані страви. У цих стравах можуть бути присутніми мікроорганізми, токсини, а також не можна виключити наявність паразитів, якщо вони були присутні в сировині.

Додатковий ризик становить наявність сторонніх хімічних речовин, які можуть походити як із сировини, так і з самого технологічного процесу. Необхідно уникати спалювання харчових продуктів і вигорання олій та жирів.

Наявність алергенів (пільки для певних людей), добавок, особливо консервантів, підвищений вміст солі тощо, також становлять ризик для здоров'я.

Сторонні предмети становлять ризик, особливо якщо вони можуть порізати травну систему. Їх присутність також може викликати опір.

Детальний опис небезпек наведено в розділі Небезпеки.

| Pokrm                                                               | Typ nebezpečenstva                                                                                                                                    | R | Z | RxZ<br>= HR | Preventívne opatrenia                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hotové pokrmy (teplé, studené, čiastočne tepelne opracované)</b> | B: Mikroorganizmy, hmyz, parazity                                                                                                                     |   |   |             | Vyraďovanie pokrmov, u ktorých sa predpokladá prítomnosť mikroorganizmov, parazitov, hmyzu. Zabránenie krížovej kontaminácii. Uchovávanie pokrmov pri vhodnej teplote.                                                              |
|                                                                     | Teplé pokrmy                                                                                                                                          | 1 | 2 | 2           | Uchovávanie pokrmov iba dovoľený čas.                                                                                                                                                                                               |
|                                                                     | Čiastočne tepelne opracované pokrmy a studené pokrmy                                                                                                  | 4 | 3 | 12          | Vedenie záznamu o tepelnej úprave pokrmov. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                   |
|                                                                     | Ch: Cudzorodé chemické látky, toxíny, mykotoxíny, reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov, Aritivné látky: konzervačné látky, obsah soli a pod. | 3 | 3 | 9           | Vyraďovanie pokrmov, u ktorých sa predpokladá prítomnosť cudzorodej chemickej látky. Vyraďovanie pripálených pokrmov. Dodržiavanie sanitálneho programu, oplach pracovných pomôcok po čistení a dezinfekcii. Školenie zamestnancov. |
|                                                                     | F: Cudzí predmety.                                                                                                                                    | 2 | 4 | 8           | Vyraďovanie pokrmov, u ktorých sa predpokladá prítomnosť cudzích predmetov. Dodržiavanie osobnej hygieny. Dodržiavanie prevádzkovej hygieny. Školenie zamestnancov.                                                                 |
|                                                                     | Iné: Alergény (pre určitých ľudí)                                                                                                                     | 4 | 4 | 12          | Zabránenie krížovej kontaminácii. Upozornenie spotrebiteľov na ich prítomnosť.                                                                                                                                                      |

| Блюдо                                                            | Тип небезпеки                                                                                                                         | R | Z | RxZ<br>= HR | Профілактичні заходи                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Готові страви (гарячі, холодні, напівфабрикати) оброблено</b> | B: Мікроорганізми, комахи, паразити                                                                                                   |   |   |             | Виключення страв, де передбачається наявність мікроорганізмів, паразитів, комах.                                                                                                                                                                                 |
|                                                                  | Гарячі страви                                                                                                                         | 1 | 2 | 2           | Запобігання перехресному забрудненню. Зберігати їжу при відповідній температурі.                                                                                                                                                                                 |
|                                                                  | Напівфабрикати та холодні страви                                                                                                      | 4 | 3 | 12          | Зберігати їжу тільки протягом дозволеного часу. Ведення обліку термічної обробки їжі. Навчання персоналу.                                                                                                                                                        |
|                                                                  | Ч: Сторонні хімічні речовини, токсини, мікотоксини, залишки чистячих та дезінфікуючих засобів, Додатки: консерванти, вміст солі тощо. | 3 | 3 | 9           | Усунення продуктів харчування з підозрою на вміст чужорідної хімічної речовини. Усунення підгорілої їжі. Усунення підгорілих масел і жирів. Дотримання санітарної програми, ополіскування робочого обладнання після очищення та дезінфекції. Навчання персоналу. |
|                                                                  | F: Сторонні предмети.                                                                                                                 | 2 | 4 | 8           | Усунення посуду з підозрою на наявність сторонніх предметів. Дотримання особистої гігієни. Дотримання операційної гігієни. Навчання персоналу.                                                                                                                   |
|                                                                  | Інше: Алергени (для деяких людей)                                                                                                     | 4 | 4 | 12          | Запобігання перехресному забрудненню. Попередження споживачів про їхню присутність.                                                                                                                                                                              |

### 1.5.3 Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre jednotlivé procesy

| Technol. proces                         | Typ nebezpečenstva                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R | Z | RxZ = HR | Preventívne opatrenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nákup a príjem potravín a obalov</b> | Dodávateľ neznámeho pôvodu, neschválený dodávateľ. Chýbajúce dodacie listy, sprievodná dokumentácia, porušenie chladiarenského reťazca u chladených a mrazených potravín, nedodržanie osobnej a prevádzkovej hygieny pri prijíme zamestnancami, dopravnými prostriedkami, použitými pomôckami.        | 4 | 3 | 12       | Nákup surovín, obalov len od dôveryhodných dodávateľov. Pri každej dodávke surovín, obalov musia byť k dispozícii dodacie listy, sprievodná dokumentácia, označenie surovín, nepoškodené obaly. Dodržanie podmienok chladiarenského reťazca – kontrola teploty chladených a mrazených potravín pri vstupe, kontrola prepravných podmienok. Vedenie záznamov pri prijíme potravín. Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Skladovanie potravín</b>             | B: Suché potraviny: riziko rastu mikroskopickým húb u zvlhnutých potravín, potravín s poškodeným otvoreným obalom a pri nesprávnej vlhkosti prostredia.<br><br>Chladené a mrazené potraviny: Nedodržanie chladiarenského reťazca môže byť príčinou nežiaduceho rastu a rozmnožovania mikroorganizmov. | 4 | 3 | 12       | Dodržanie správnej relatívnej vlhkosti vzduchu a teploty vzduchu pri skladovaní suchých potravín. Dodržanie správnej teploty vzduchu pri skladovaní chladených a mrazených potravín. Nepreexspirovaný dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby. Kontrola skladovaných potravín. Vykonávanie zmyslového posúdenia skladovaných potravín. Dodržanie pravidiel skladovania FIFO alebo FEFO (First in, first out – Prvé dnu, prvé von First expired, first out – Prvé expiruje, prvé von). Dodržanie zásad správnej výrobných praxe počas skladovania potravín. Ochrana skladových priestorov pred vstupom živočíšnych škodcov. V chladničke a mrazničke oddeliť vzájomne nezlúčiteľné druhy potravín, umiestniť potraviny do nádob, prikryť potraviny a pod. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov. |
|                                         | Ch: Chemické látky                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 | 1 | 1        | Oddeliť potraviny od nepotravinárskeho tovaru, chemických látok. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                         | F: Cudzí predmety z prostredia, obalov.                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 | 1 | 1        | Upratovanie skladu, chladničiek, mrazničiek, odstraňovanie cudzích predmetov, nečistôt. Udržiavanie priestorov v dobrom stave. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### 1.5.3 Аналіз небезпек та запобіжні заходи для окремих процесів

| Технол. процес                                              | Тип небезпек                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | R | Z | RxZ = HR | Профілактичні заходи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Закупівля та прийом продуктів харчування та утизовки</b> | Постачальник невідомого походження, не затверджений постачальник. Відсутність накладних, супровідної документації, порушення холодового ланцюга для охолоджених та заморожених продуктів, недотримання особистої та виробничої гігієни під час прийому персоналом, транспортних засобів, обладнання, що використовується. | 4 | 3 | 12       | Купуйте сировину, упаковку тільки у перевірених постачальників. На кожну поставку сировини, упаковки повинні бути накладні, супровідна документація, маркування сировини, нешкодливих упаковок. Дотримання умов холодового ланцюга - перевірка температури охолоджених та заморожених продуктів на вході, перевірка умов транспортування. Ведення обліку при отриманні продуктів харчування. Дотримання правил особистої та виробничої гігієни. Вizuальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Зберігання продуктів харчування</b>                      | B: Сухий корм: ризик розвитку мікроскопічних грибків у вологому кормі, кормі з пошкодженою відкритою упаковкою та при неправильній вологості.<br><br>Охолоджені та заморожені продукти: недотримання холодового ланцюга може спричинити небезпечний ріст і розмноження мікроорганізмів.                                   | 4 | 3 | 12       | Підтримання необхідної відносної вологості та температури повітря при зберіганні сухих продуктів. Підтримання необхідної температури повітря при зберіганні охолоджених і заморожених продуктів. Не прострочений термін придатності або термін придатності. Контроль продуктів харчування, що зберігаються. Проведення сенсорної оцінки продуктів харчування, що зберігаються. Дотримання правил зберігання FIFO або FEFO (First in, first out - першим прийшов, першим пішов) First expired, first out - Першим закінчився термін придатності, першим вийшов). Дотримання принципів належної виробничої практики під час зберігання харчових продуктів. Захист складських приміщень від проникнення тварин-шкідників. У холодильнику та морозильній камері розділяйте взаємно несумісні види продуктів, розміщуйте продукти в контейнерах, накривайте продукти тощо. Вizuальний контроль процесу. Навчання персоналу. |
|                                                             | Ch: Хімічні речовини                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 | 1 | 1        | Відокремлюйте продукти харчування від непродовольчих товарів, хімікатів. Вizuальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                             | F: Сторонні предмети з навколишнього середовища, пакування.                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 | 1 | 1        | Прибирання складів, холодильників, морозильних камер, видалення сторонніх предметів, бруду. Утримання приміщень у належному стані. Вizuальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                  |                                                                                                                                               |   |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Preberanie<br>potravín na<br>prípravu<br>pokrmov | B: Nedostatočná kontrola preberaných potravín, riziko preberania mikrobiologicky nevyhovujúcej potraviny, pokazenej potraviny.                | 1 | 1 | 1 | Dôsledná zmyslová kontrola preberanej potraviny na výrobu pokrmov. Vyraďovanie každej podozrivej potraviny. Likvidácia potraviny. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                |
|                                                  | Ch: -                                                                                                                                         | 0 | 0 | 0 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                  | F: Cudzie predmety.                                                                                                                           | 1 | 1 | 1 | Dodržovanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny. Vyraďovanie každej podozrivej potraviny. Likvidácia potraviny. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                             |
| Príprava<br>surovín                              | B: Sekundárna kontaminácia mikroorganizmami z rúk zamestnancov, použitého náradia, náčinia, pomôcok, zariadenia, prostredia.                  | 3 | 3 | 9 | Dodržovanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny. V prípade otvorenia obalu potraviny (vákuovo balené mäso, konzerva a pod.) a jej, ďalšieho uchovávaní sa vedie záznam s uvedením dátumu a hodiny otvorenia, tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov. |
|                                                  | Ch: Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                        | 2 | 1 | 2 | Dodržanie sanitáčného programu. Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                         |
|                                                  | F: Cudzie predmety.                                                                                                                           | 1 | 3 | 3 | Dodržovanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny. Dodržanie správnej výrobnjej praxe. Triedenie potravín. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                    |
| Spracova-<br>nie surovín                         | B: Sekundárna kontaminácia surovín mikroorganizmami z rúk zamestnancov, použitého náradia, náčinia, pomôcok, zariadenia, prostredia, surovín. | 3 | 3 | 9 | Dodržovanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny. Dodržanie správnej výrobnjej praxe. Pri vákuovom balení surovín sa kontroluje stav obalu, jeho tesnosť. Vákuovo balená surovina sa označí údajmi z pôvodnej etikety, dátumom balenia a dátumom spotreby. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.   |
|                                                  | Ch: Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                        | 2 | 1 | 2 | Dodržanie sanitáčného programu. Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode. Vizuálna kontrola procesu. Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                         |
|                                                  | F: Cudzie predmety.                                                                                                                           | 1 | 3 | 3 | Dodržovanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny. Dodržanie správnej výrobnjej praxe. Eliminovanie kontaminácie ostrými časťami pochádzajúcimi priamo z potravín ako sú úlomky kostí, škrupiny a pod.                                                                                                          |

|                                                      |                                                                                                                                                                       |   |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Передача<br>продуктів<br>для<br>приготуванн<br>я їжі | B: Недостатній контроль за продуктами харчування, ризик отримати мікробіологічно незадовільну їжу, зіпсовану їжу.                                                     | 1 | 1 | 1 | Послідовний сенсорний контроль харчових продуктів, що використовуються для виробництва продуктів харчування. Усунення будь-яких підозрілих продуктів. Утилізація їжі. Візуальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                  |
|                                                      | Ch: -                                                                                                                                                                 | 0 | 0 | 0 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                      | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                 | 1 | 1 | 1 | Дотримання правил особистості та виробничої гігієни. Вивчайте всі підозрілі продукти. Утилізація їжі. Візуальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                  |
| Підготовка<br>сировини                               | B: Вторинне забруднення мікроорганізмами з рук працівників, використаних інструментів, посуду, обладнання, устаткування, навколишнього середовища.                    | 3 | 3 | 9 | Дотримання правил особистості та виробничої гігієни. У разі відкриття упаковки харчового продукту (м'яса у вакуумній упаковці, консервів тощо) та його подальшого зберігання ведеться запис із зазначенням дати та часу відкриття, який також наноситься на упаковку харчового продукту. Візуальний контроль процесу. Навчання персоналу.                               |
|                                                      | Ch: Залишки миючих та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                                          | 2 | 1 | 2 | Дотримання програми санітарної обробки. Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді. Візуальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                              |
|                                                      | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                 | 1 | 3 | 3 | Дотримання правил особистості та виробничої гігієни. Дотримання належної виробничої практики. Сортування їжі. Візуальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                          |
| Переробка<br>сировини                                | B: Вторинне забруднення сировини мікроорганізмами з рук працівників, використаних інструментів, посуду, обладнання, устаткування, навколишнього середовища, сировини. | 3 | 3 | 9 | Дотримання правил особистості та виробничої гігієни. Дотримання належної виробничої практики. Під час вакуумного пакування сировини перевіряється стан упаковки та її герметичність. На сировину, упаковану у вакуум, наноситься маркування з даними з оригінальної етикетки, датою пакування та терміном придатності. Візуальний контроль процесу. Навчання персоналу. |
|                                                      | Ch: Залишки миючих та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                                          | 2 | 1 | 2 | Дотримання програми санітарної обробки. Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді. Візуальний контроль процесу. Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                              |
|                                                      | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                 | 1 | 3 | 3 | Дотримання правил особистості та виробничої гігієни. Дотримання належної виробничої практики. Усунення забруднення гострими частинами, що потрапляють безпосередньо з продуктів харчування, такими як уламки кісток, черештики тощо.                                                                                                                                    |



|                    |                                                                                                                                                |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                                                                                                                |   |   |    | Vizuálna kontrola surovín, triedenie, preosievanie, filtrovanie a pod.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Тепелна<br>úprava  | B: Nebezpečenstvo prežitia mikroorganizmov a ich spór pri nedodržaní technologického procesu výroby – teploty a času tepelnej úpravy.          | 4 | 4 | 16 | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržanie technologického postupu.<br>Dodržania požadovaného času a teploty pri tepelnej úprave. Musí sa zabezpečiť, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola najmenej 70 °C dosiahnutá v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa. Ochladené pečené, dusené a varené neporciované mäso, knedle a ryža sa pred podávaním musia ohriať tak, aby teplota v strede pokrmu dosiahla najmenej 70 °C.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov. |
|                    | Ch: Prepálenie tuku.<br>Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                     | 2 | 1 | 2  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Teplota tuku pri smažení nesmie prekročiť teplotu 180 °C, ak výrobca neurčí inak. Výmena prepáleného tuku.<br>Dodržanie sanitálneho programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                          |
|                    | F: Cudzie predmety.                                                                                                                            | 1 | 3 | 3  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kompleti-<br>zácia | B: Sekundárna kontaminácia surovín a pokrmov mikroorganizmami z rúk zamestnancov, použitého náradia, náčinia, pomôcok, zariadenia, prostredia. | 3 | 3 | 9  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                    | Ch: Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                         | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitálneho programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    | F: Cudzie predmety.                                                                                                                            | 1 | 3 | 3  | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Uchováva-<br>nie   | B: Sekundárna kontaminácia pri nevhodných podmienkach (teplota, čas) uchovávaní a nevhodnej manipulácii.                                       | 4 | 3 | 12 | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržanie teplotných podmienok počas uchovávaní a výdaja.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                    | Ch: Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                         | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitálneho programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                     |                                                                                                                                                                       |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |                                                                                                                                                                       |   |   |    | Візуальний огляд сировини, сортування, просівання, фільтрація тощо.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Термічна<br>обробка | B: Небезпека викликання мікроорганізмів та їх спору разі недотримання технологічного процесу виробництва - температури та часу термічної обробки.                     | 4 | 4 | 16 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання технологічної процедури.<br>Дотримання необхідного часу та температури приготування. Необхідно забезпечити, щоб температура, за якої готуються всі частини м'яса, становила не менше 70 °C в середній продукції, без надмірної зміни текстур та кольору м'яса в результаті технологічного процесу. Охолоджене смажене, тушковане та варене непорційне м'ясо, пельмені та рис необхідно підігріти до температури не менше 70 °C в центрі страви перед поданню на стіл.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу. |
|                     | Ch: Спалювання жиру.<br>Залишки м'ясохитів та дезінфікуючих засобів при неправильній санітарній обробці.                                                              | 2 | 1 | 2  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Температура жиру під час смаження не повинна перевищувати 180 °C, якщо інше не зазначено виробником. Заміна підгорілого жиру.<br>Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне промивання всього обладнання та посуду, що підлягає санітарній обробці, у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                      |
|                     | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                 | 1 | 3 | 3  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Завершення          | B: Вторинне забруднення сировини та продуктів харчування мікроорганізмами з рук працівників, використаних інструментів, посуду, обладнання, навколишнього середовища. | 3 | 3 | 9  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                     | Ch: Залишки м'ясохитів та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                                      | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                     | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                 | 1 | 3 | 3  | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Нетримас.           | B: Вторинне забруднення через невідповідні умови зберігання (температура, час) та неправильне поводження.                                                             | 4 | 3 | 12 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання температурного режиму при зберіганні та видачі.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                     | Ch: Залишки м'ясохитів та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                                      | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |    | Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | F: Cudzie predmety.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 | 3 | 3  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej<br>a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                             |
| Plnenie<br>a balenie | B: Sekundárna kontaminácia<br>surovín mikroorganizmami z rúk<br>zamestnancov, použitého náradia,<br>nádínia, pomôcok, zariadenia,<br>prostredia, obalového materiálu<br>a prepravných nádob.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 | 3 | 9  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržanie postupu plnenia a balenia.<br>Používanie hygienicky vyhovujúceho<br>obalového materiálu a prepravných<br>nádí.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej<br>a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov. |
|                      | Ch: Reziduá čistiacich<br>a dezinfekčných prípravkov pri<br>nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitálneho programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného<br>zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                               |
|                      | F: Cudzie predmety.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 | 3 | 3  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej<br>a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                             |
| Chladenie            | B: Riziko sekundárnej kontaminácie<br>pri nedodržaní podmienok<br>technologického postupu chladenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4 | 3 | 12 | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržanie technologického postupu<br>chladenia.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                       |
|                      | Ch: Reziduá čistiacich<br>a dezinfekčných prípravkov pri<br>nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitálneho programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného<br>zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                               |
|                      | F: Cudzie predmety.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 | 3 | 3  | Dodržiavanie pravidiel osobnej<br>a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                    |
| Zmrazova-<br>nie     | B: Riziko sekundárnej kontaminácie<br>mikroorganizmami pri nedodržaní<br>podmienok technologického postupu<br>zmrazovania, dosiahnutie požadovanej<br>hodnoty zmrazovania.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej<br>a prevádzkovej hygieny.<br>Proces usmrcuje parazity v rybách a<br>mäse.<br>Na zmrazovanie používať len hlboko<br>zmrazovacie zariadenie osobitne určené<br>na tento účel; teplota v jadre výrobku pri<br>zmrazení je najmenej -18 °C alebo<br>nižšia.<br>Mrazenie:<br>Mäso chladené krájané, mäso vákuovo<br>balené po otvorení spotrebiteľského | 4 | 3 | 12 |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                            |                                                                                                                                                                                                                      |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |                                                                                                                                                                                                                      |   |   |    | питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                            | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                                                                | 1 | 3 | 3  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої<br>гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Наповнення<br>та пакування | B: Вторинне забруднення сировини<br>мікроорганізмами з рук працівників,<br>використаних інструментів, посуду,<br>інвентарю, обладнання, навколишнього<br>середовища, пакувального матеріалу та<br>транспортної тари. | 3 | 3 | 9  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання процедури наповнення та<br>пакування.<br>Використання гігієнічного пакувального<br>матеріалу та транспортної тари.<br>Дотримання правил особистої та виробничої<br>гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                            | Ch: Залишки мийочих та дезінфікуючих<br>засобів при неправильному проведенні<br>санітарної обробки.                                                                                                                  | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього<br>дезінфікованого обладнання та посуду у<br>питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                            | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                                                                | 1 | 3 | 3  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої<br>гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Охолоджува-<br>ня          | B: Ризик вторинного забруднення у разі<br>недотримання умов процесу<br>охолодження.                                                                                                                                  | 4 | 3 | 12 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання технологічної процедури<br>охолодження.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                            | Ch: Залишки мийочих та дезінфікуючих<br>засобів при неправильному проведенні<br>санітарної обробки.                                                                                                                  | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього<br>дезінфікованого обладнання та посуду у<br>питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                            | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                                                                                | 1 | 3 | 3  | Дотримання правил особистої та виробничої<br>гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Стійкість                  | B: Ризик вторинного забруднення<br>мікроорганізмами, якщо не дотримані<br>умови процесу заморожування та<br>необхідна температура заморожування.<br>Паразити в рибі.                                                 | 4 | 3 | 12 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання технологічної процедури<br>заморожування, досягнення бажаної<br>температури заморожування.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Дотримання правил особистої та виробничої<br>гігієни.<br>Процес впливає паразитів у рибі та м'ясі.<br>Для заморожування використовуйте тільки<br>спеціально призначене для цього морозильне<br>обладнання; температура всередині продукту<br>при заморожуванні повинна бути не нижче -18<br>°C.<br>Холодно:<br>Охолодження нарізане м'ясо, м'ясо у вакуумній<br>упаковці після відкриття споживачної упаковки,<br>риба та інші морепродукти, готові страви |

|                          |                                                                                                                                                           |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |                                                                                                                                                           |   |   |    | obalu, ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmy max. 14 dní, nakrájaná zelenina 10 dní.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                          | Ch: -                                                                                                                                                     | 0 | 0 | 0  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                          | F: Cudzie predmety.                                                                                                                                       | 1 | 1 | 1  | Dodržanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rozmrazovanie            | B: Nežiaduce rozmnoženie mikroorganizmov pri predlžovaní doby rozmrazovania a pri rozmrazovaní iným spôsobom ako v chladniarni alebo mikrovlnným ohrevom. | 4 | 2 | 8  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Dodržanie teploty počas rozmrazovania. Zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy je možné rozmrazovať v prípravovniach alebo na určených pracovných miestach v rozmrazovači alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote je nepripustné. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov. |
|                          | Ch: Rezidua čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                                    | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitacného programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                          | F: Cudzie predmety.                                                                                                                                       | 1 | 3 | 3  | Dodržanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Uchovávanie pred výdajom | B: Nebezpečenstvo rozmnoženia mikroorganizmov pri nedodržaní teplotného reťazca.                                                                          | 4 | 4 | 16 | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržanie teplotného reťazca.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Dodržanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                          | Ch: Rezidua čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                                                    | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitacného programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                          | F: Cudzie predmety.                                                                                                                                       | 1 | 3 | 3  | Dodržanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Výdaj                    | B: Nebezpečenstvo rozmnoženia mikroorganizmov pri manipulácii.                                                                                            | 4 | 3 | 12 | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Používať jednorazové rukavice pri výdaji, vyľúčiť priamy styk rúk zamestnancov s pokrmom.<br>Pokrm pripravený z tepelne nespracovaného a čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a ostatných                                                                                                                                                                                                       |

|                            |                                                                                                                                                           |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |                                                                                                                                                           |   |   |    | максимум 14 днів, нарізані овочі 10 днів.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                            | Ч: -                                                                                                                                                      | 0 | 0 | 0  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                            | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                     | 1 | 1 | 1  | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Розморожування             | B: Небажаний ріст мікроорганізмів при подовженні часу розморожування і при розморожуванні іншими способами, крім охолодження або мікрохвильового нагріву. | 4 | 2 | 8  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Підтримання температури під час розморожування. Заморожені продукти, напівфабрикати та готові страви можна розморожувати в приміщеннях для приготування їжі або на спеціально відведених робочих місцях у розморожувальній машині або в холодильнику при температурі не вище 4 °C; розморожування у воді або при кухонній температурі не дозволяється. Після розморожування їх не можна заморозувати.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу. |
|                            | Ч: Залишки мийочних та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                             | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                            | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                     | 1 | 3 | 3  | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Не зберігати перед видачею | B: Небезпека розмноження мікроорганізмів, якщо не дотримуватися температурного режиму.                                                                    | 4 | 4 | 16 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання температурного ланцюга.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                            | Ч: Залишки мийочних та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                             | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                            | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                     | 1 | 3 | 3  | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Випуск                     | B: Небезпека розмноження мікроорганізмів під час обробки.                                                                                                 | 4 | 3 | 12 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Використовуйте одноразові рукавички під час розділь, виключіть прямий контакт рук співробітників з їжею.<br>Страви, приготовані з сирого або частково сирого м'яса, риби та інших морепродуктів, повинні бути негайно відлучені.                                                                                                                                                                                                                             |

|             |                                                                                                                                      |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                      |   |   |    | morských živočíchov ihneď vydať.<br>V jedálnom lístku zariadenia verejného stravovania, ktoré ponúka pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec sa uvedie informácia pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: „Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou“.<br>Pri výdaji tepelne spracovaných pokrmov zabezpečiť dodržanie teplotného reťazca.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov. |
|             | Ch: Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                               | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitačného programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|             | F: Cudzie predmety.                                                                                                                  | 1 | 3 | 3  | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Expedícia   | B: Sekundárna kontaminácia surovín mikroorganizmami z rúk zamestnancov, použitého náradia, náčinia, pomôcok, zariadenia, prostredia. | 3 | 3 | 9  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|             | Ch: Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                               | 2 | 1 | 2  | Dodržanie sanitačného programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|             | F: Cudzie predmety.                                                                                                                  | 1 | 3 | 3  | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Distribúcia | B: Nebezpečenstvo rozmnoženia patogénnych mikroorganizmov pri nedodržíaní teplotného a chladiarenského reťazca.                      | 4 | 4 | 16 | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Dodržanie teplotného, chladiarenského reťazca.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|             | Ch: Chemické látky z distribučného vozidla.                                                                                          | 2 | 1 | 2  | Dodržanie hygienických zásad počas distribúcie pokrmu.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|             | F: Cudzie predmety, z distribučného vozidla.                                                                                         | 1 | 3 | 3  | Dodržanie hygienických zásad počas distribúcie pokrmu.<br>Dodržanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                |                                                                                                                                               |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                                                                                                                                               |   |   |    | Меню закладу громадського харчування, в якому подаються сирі м'ясо та яйця, повинно містити інформацію для споживача про ризик для здоров'я, пов'язаний із споживанням сирих м'яса та яєць, шляхом зазначення: "Не рекомендується вживати сирі м'ясо та яйця дітям, вагітним жінкам, жінкам, які годують груддю, та особам з ослабленим імунітетом". Під час видачі готової їжі слідкуйте за дотриманням температурного режиму.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу. |
|                | Ч: Залишки мийочих та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                  | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                | F: Сторонні предмети.                                                                                                                         | 1 | 3 | 3  | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Експедиція     | B: Вторинне забруднення сировини мікроорганізмами з рук працівників, використаних інструментів, посуду, обладнання, навколишнього середовища. | 3 | 3 | 9  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                | Ч: Залишки мийочих та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                  | 2 | 1 | 2  | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                | F: Сторонні предмети.                                                                                                                         | 1 | 3 | 3  | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Розповсюдження | B: Небезпека розмноження патогенних мікроорганізмів при недотриманні температурного та холодового ланцюга.                                    | 4 | 4 | 16 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Дотримання температурного режиму, холодового ланцюга.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                | Ч: Хімічні речовини з транспортного засобу.                                                                                                   | 2 | 1 | 2  | Дотримання принципів гігієни під час розданих їжі.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                | F: Сторонні предмети, з розпавальної машини.                                                                                                  | 1 | 3 | 3  | Дотримання принципів гігієни під час розданих їжі.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### 1.5.4 Analýza nebezpečenstiev a preventívne opatrenia pre procesy vo výdajni stravy

| Technol. proces                                             | Typ nebezpečenstva                                                                                                                   | R | Z | RxZ = HR | Preventívne opatrenia                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Príjem hotových teplých pokrmov do výdajne stravy           | B: Nebezpečenstvo rozmnoženia mikroorganizmov pri nedodržaní teplotného reťazca.                                                     | 4 | 3 | 12       | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Dodržanie teplotného reťazca.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Kontrola teploty prijímaných pokrmov.<br>Neprevzatie pokrmov.<br>Upozornenie dodávateľa.<br>Školenie zamestnancov. |
|                                                             | Ch: -                                                                                                                                | 0 | 0 | 0        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                             | F: Cudzie predmety.                                                                                                                  | 1 | 3 | 3        | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                     |
| Uchovávanie hotových teplých pokrmov v prepravných nádobách | B: Nebezpečenstvo rozmnoženia mikroorganizmov pri nedodržaní teplotného reťazca.                                                     | 4 | 3 | 12       | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Dodržanie teplotného reťazca.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                             |
|                                                             | Ch: -                                                                                                                                | 1 | 1 | 1        | Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                             | F: Cudzie predmety.                                                                                                                  | 1 | 3 | 3        | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                     |
| Premiestnenie teplých pokrmov na tanieri vo výdajni stravy  | B: Sekundárna kontaminácia pokrmov mikroorganizmami z rúk zamestnancov, použitého náradia, náčinia, pomôcok, zariadenia, prostredia. | 3 | 3 | 9        | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Manipulácia pomocou pomôcok, náradia, náčinia.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                            |
|                                                             | Ch: Reziduá čistiacich a dezinfekčných prípravkov pri nesprávne aplikovanej sanitácii.                                               | 2 | 1 | 2        | Dodržiavanie sanitáčného programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                             |
|                                                             | F: Cudzie predmety.                                                                                                                  | 1 | 3 | 3        | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                     |
| Výdaj hotových teplých pokrmov vo výdajni stravy            | B: Nebezpečenstvo rozmnoženia mikroorganizmov pri nedodržaní teplotného reťazca.                                                     | 4 | 3 | 12       | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Dodržanie predpísanej teploty pokrmov počas ich výdaja.<br>Manipulácia pomocou pomôcok, náradia, náčinia.<br>Používanie jednorazových ochranných                                  |

### 1.5.4 Аналіз небезпек та запобіжні заходи для процесів dozuvannya харчових продуктів

| Технол. процес                                              | Тип небезпек                                                                                                                                            | R | Z | RxZ = HR | Профілактичні заходи                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отримання готових гарячих страв у харчоблоці                | B: Небезпека розмноження мікроorganizmів, якщо не дотримуватися температурного режиму.                                                                  | 4 | 3 | 12       | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Дотримання температурного ланцюга.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Контроль температури продуктів, що надходять.<br>Відмова від прийому їжі.<br>Попередження постачальників.<br>Навчання персоналу. |
|                                                             | Ch: -                                                                                                                                                   | 0 | 0 | 0        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                             | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                   | 1 | 3 | 3        | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                |
| Зберігання готових гарячих страв у транспортних контейнерах | B: Небезпека розмноження мікроorganizmів, якщо не дотримуватися температурного режиму.                                                                  | 4 | 3 | 12       | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Дотримання температурного ланцюга.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                              |
|                                                             | Ch: -                                                                                                                                                   | 1 | 1 | 1        | Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                             | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                   | 1 | 3 | 3        | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                |
| Пересадіть не гарячу їжу на тарілки в зоні видачі їжі       | B: Вторинне забруднення харчових продуктів мікроorganizmami з рук працівників, використаних інструментів, посуду, обладнання, навколишнього середовища. | 3 | 3 | 9        | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Маніпуляції за допомогою допоміжних засобів, інструментів, посуду.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                              |
|                                                             | Ch: Залишки миючих та дезінфікуючих засобів при неправильному проведенні санітарної обробки.                                                            | 2 | 1 | 2        | Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                      |
|                                                             | F: Сторонні предмети.                                                                                                                                   | 1 | 3 | 3        | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                |
| Роздача готових гарячих страв у харчоблоці                  | B: Небезпека розмноження мікроorganizmів, якщо не дотримуватися температурного режиму.                                                                  | 4 | 3 | 12       | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Дотримання встановленої температури їжі під час її видачі.<br>Маніпуляції за допомогою допоміжних засобів, інструментів, посуду.<br>Використання одноразових закривних                                 |

|                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                        |
|---------------------|---|---|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |   |   |   |  | rukavíc pri ručnej manipulácii.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                |
| Ch: Chemické látky  | 1 | 1 | 1 |  | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Pri používaní jednorazového riadu a príborov je potrebné používať len také, ktoré sú určené pre potravinárstvo. |
| F: Cudzie predmety. | 1 | 3 | 3 |  | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                         |

### 1.5.5 Analýza nebezpečenstiev pre predaj potravín

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Predaj potravín</b>                                                                                 | B: Nebezpečenstvo kontaminácie pri nevhodnej manipulácii, rozmnoženie mikroorganizmov pri nedodržaní teplotného reťazca, prekročení dátumu spotreby alebo minimálnej trvanlivosti. | 4 | 3 | 12 | Dodržanie správnej výrobnjej praxe.<br>Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Dodržanie teploty pri uchovávaní potravín počas predaja.<br>Potraviny umiestniť na stôl, poličky, regál, vešiaky a pod, nie na zem.<br>Chrániť potraviny pred pôsobením klimatických faktorov, dažďom a pod.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov. |
| Ch: Chemické látky. Rezíduá čistiaceho a dezinfekčného prípravku pri nesprávnej aplikovanej sanitácii. | 2                                                                                                                                                                                  | 1 | 2 |    | Chrániť potraviny pred priamym pôsobením slnečného žiarenia.<br>Dodržanie sanitického programu.<br>Dôsledný oplach každého sanitovaného zariadenia a pomôcok v pitnej vode.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                   |
| F: Cudzie predmety.                                                                                    | 1                                                                                                                                                                                  | 3 | 3 |    | Dodržiavanie pravidiel osobnej a prevádzkovej hygieny.<br>Vizuálna kontrola procesu.<br>Školenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                        |

Vysvetlivky - riziko: B - biologické, Ch - chemické, F - fyzikálne

|                       |   |   |   |  |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|---|---|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |   |   |   |  | рукавинок для ручної роботи.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                     |
| Ch: Хімічні речовини  | 1 | 1 | 1 |  | Дотримання належної виробничої практики.<br>Використовувати одноразовий посуд і столові прибори, слід користуватися тільки тими, які призначені для харчових продуктів. |
| F: Сторонні предмети. | 1 | 3 | 3 |  | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                               |

### 1.5.5 Аналіз ризиків для продажу харчових продуктів

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                   |   |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Продаж продуктів харчування</b>                                                       | B: Ризик забруднення через неналежне поводження, розмноження мікроорганізмів, якщо не дотримуватися температурний ланцюжок, перевищеною термін придатності або термін зберігання. | 4 | 3 | 12 | Дотримання належної виробничої практики.<br>Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Дотримання температурного режиму при зберіганні продуктів харчування під час продажу.<br>Ставте їжу на стіл, полицю, стелаж, стійку тощо, а не на підлогу.<br>Захищайте їжу від впливу кліматичних факторів, дощу тощо.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу. |
| X: Хімічні речовини. Залишки миючих та дезінфікуючих засобів при неправильній санітарії. | 2                                                                                                                                                                                 | 1 | 2 |    | Захищайте продукти від прямого впливу сонячних променів.<br>Дотримання програми санітарної обробки.<br>Ретельне ополіскування всього дезінфікованого обладнання та посуду у питній воді.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                  |
| F: Сторонні предмети.                                                                    | 1                                                                                                                                                                                 | 3 | 3 |    | Дотримання правил особистої та виробничої гігієни.<br>Візуальний контроль процесу.<br>Навчання персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Пояснення - ризик: B - біологічний, X - хімічний, F - фізичний



## 1.6 Stanovenie kritických limitov, postupov monitorovania a nápravných opatrení

| Technologický krok        | Sledovaný ukazovateľ                                | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                             | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Príjem potravín (surovín) | Dátum minimálnej trvanlivosti resp. dátum spotreby. | Nepreexpirovaný dátum minimálnej trvanlivosti resp. dátum spotreby.                                                                                                                                                                                                                                     | Vizuálny monitoring každej dodávky potravín, skontrolovať sa dodacie listy a účtovné doklady, vykonať sa zmyslové posúdenie potravín, stavu obalov, prepravných nádob, kontrola kvality.                                               | Pri prijímaní potravín (surovín) a obalového materiálu podozrivého z narušenia bezpečnosti (porušeny chladiarenský reťazec, nežiaduce senzorkické zmeny, príznaky kazenia, poškodené obaly, chýbajúce dodacie listy, účtovné doklady, nesprávne alebo nedostatočné označenie tovaru, chýbajúca sprievodná dokumentácia) sa potraviny a obaly nescmú prevziať do prevádzky. |
|                           | Stav potravín.                                      | Bezpečné potraviny: bez akýchkoľvek zmyslových zmien, náznaku kazenia, poškodenia obalov, prítomnosti živočíšnych škodcov, cudzích predmetov a chemických látok. Potraviny požadovanej kvality.                                                                                                         | V prípade chladených a mrazených potravín sa skontroluje teplota potravín a dodržanie teploty počas prepravy. Skontroluje sa označenie potravín. Podobne sa postupuje aj pri prijímaní obalov určených pre balenie pokrmov.            | Odstránenie príčin zlyhania. Upozornenie dodávateľa. Zmena dodávateľa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                           | Stav obalov.                                        | Nepoškodené a nezašpinené obaly. Obaly musia byť určené pre potravinárstvo.                                                                                                                                                                                                                             | Vedú sa účtovné záznamy (dodací list, účtovný doklad, napr. faktúra, pokladničný blok).                                                                                                                                                | Poučenie zamestnancov vykonávajúcich príjem potravín a obalov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                           | Označenie potravín.                                 | Každé označenie potraviny musí vyhovovať požiadavkám platnej legislatívy.                                                                                                                                                                                                                               | Teplota chladiarenského reťazca sa monitoruje teplomerom alebo kontrolou údajov z chladiarenského vozidla (záznam z termografu, digitálneho teplomera a pod).                                                                          | Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                           | Teplota chladených a mrazených potravín.            | <u>Mrazené potraviny:</u><br><b>-18 °C a menej.</b><br><u>Chladené potraviny:</u> podľa druhu potraviny a informácie uvedenej na obale. Všeobecné odporúčanie: Optimum: <b>0 až 4 °C</b><br>Mäsové výrobky <b>0 až 4 °C</b><br>Mliečne výrobky <b>2 až 8 °C</b><br>Ovocie a zelenina pod <b>10 °C</b> . | Kontrola prijímaného tovaru sa zaznamenáva do vytlačenej formuláru alebo do elektronického formuláru.                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                           | Dodacie listy, účtovné doklady                      | Prítomnosť dodacích listov, účtovných dokladov.                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačeneé formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archívovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</b><br>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 1.6 Встановлення критичних меж, процедур моніторингу та коригувальних дій

| Технологічний крок                         | Індикатор, що відстежується                             | Критична межа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Метод і частота моніторингу/фіксації/звітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Виправний захід                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Споживання продуктів харчування (сировина) | Викати до або викати до закінчення терміну придатності. | Не простроений термін придатності або викання до дати.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Візуальний моніторинг кожної поставки продуктів харчування, перевірка наслідків та консаментів, сенсорна оцінка продуктів харчування, стану утилізації, транспортної тари, контроль якості.                                                                                                                                                                          | При надходженні харчових продуктів (сировини) та пакувальних матеріалів, щодо яких є підозра на порушення безпеки (порушенні холодовий ланцюг, небезпечні сенсорні зміни, ознаки псування, пошкодження утилізації, відсутність маркування товару, недостатнє маркування товару, відсутність супровідної документації), харчові продукти та пакувальні матеріали не можуть бути прийняті в систему. |
|                                            | Харчовий статус.                                        | Безпечна їжа: без будь-яких сенсорних змін, ознак псування, пошкодження, утилізації, шкідливих, сторонніх предметів та хімічних речовин їжа необхідної якості.                                                                                                                                                                                                       | У випадку з охолодженнями та замороженнями продуктами харчування необхідно перевірити температуру продуктів і підтримувати її під час транспортування. Перевіряється маркування харчових продуктів.                                                                                                                                                                  | Усунення причин невідн.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                            | Стан утилізації.                                        | Пошкодження та незабруднені утилізації. Утилізація повинна бути призначена для харчової промисловості.                                                                                                                                                                                                                                                               | Аналогічна процедура повинна застосовуватися при прийомі тари, призначеної для пакування харчових продуктів.                                                                                                                                                                                                                                                         | Попередження поставальника. Зміна поставальника.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                            | Маркування продуктів харчування.                        | Всі маркування харчових продуктів повинно відповідати вимогам чинного законодавства.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ведеться бухгалтерська документація (наслідки, бухгалтерський документ, наприклад, рахунок-фактура, касова книга).                                                                                                                                                                                                                                                   | Інструкції для персоналу, який здійснює прийом продуктів харчування та утилізації.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                            | Температура охолоджених і заморожених продуктів.        | <b>Заморожені продукти:</b><br><b>-18 °C і нижче.</b><br><b>Охолоджені продукти:</b> відповідно до типу продукту та інформації на утилізації. Загальна рекомендація: Оптимальний температурний режим: від <b>0 до 4 °C</b><br>М'ясо продукти від <b>0 до 4 °C</b><br>Молочні продукти від <b>2 до 8 °C</b><br>Фрукти та овочі при температурі не вище <b>10 °C</b> . | Температура холодового ланцюга контролюється за допомогою термометра або швидко перевіряється даних з рефрижератора (запис термографа, цифровий термометр тощо).                                                                                                                                                                                                     | Висновок: діяльність за коригувальні дії покладається на керівника окремийного департаменту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                            | Транспортні наслідки, бухгалтерські документи           | Наявність наслідків, бухгалтерських документів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Перевірка отриманих товарів повинна бути зафіксована в друкованому вигляді або в електронному вигляді.<br><b>Ви можете використовувати друкований формат або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</b><br>Керівник окремийної діяльності відповіс за наявність документації. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Technologický krok                                 | Sledovaný ukazovateľ                                                                                                                                         | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                                | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Skladovanie chladených a mrazených potravín</b> | Teplota.                                                                                                                                                     | Mrazené potraviny: <b>-18 °C a menej</b> .<br>Chladené potraviny: podľa druhu potraviny a informácie uvedenej na obale. Všeobecné odporúčanie: Optimum: <b>0 až 4 °C</b> .<br>Mäsové výrobky <b>0 až 4 °C</b> .<br>Mliečne výrobky <b>2 až 8 °C</b> .<br>Ovocie a zelenina pod <b>10 °C</b> . | Vizuálny monitoring stavu potravín v chladiacom alebo mraziacom zariadení. Monitoruje sa dátum minimálnej trvanlivosti resp. dátum spotreby, stav potravín, doba skladovania vlastných zmrazených potravín. Monitorujú sa podmienky skladovania. Monitorovanie teploty sa vykonáva manuálne alebo automaticky.                                                                                                                                | Potraviny po dátume minimálnej trvanlivosti, resp. dátume spotreby, potraviny s nevyhovujúcim stavom sa musia vyradiť a zlikvidovať.<br><br>Pri zistení odchýlky v teplote od požadovaných podmienok skladovania je potrebné zistiť aktuálne podmienky a stav skladovaného tovaru. Ak došlo počas prechodnej krátkej doby k menej výraznej odchýlke od podmienok skladovania (+3 °C), potraviny sa môžu skladovať ďalej, ale musia sa prednostne spracovať. Pri zistení väčšej odchýlky sa potraviny musia vyradiť a zlikvidovať. |
|                                                    | Dátum minimálnej trvanlivosti resp. dátum spotreby.                                                                                                          | Nepreexspirovaný dátum minimálnej trvanlivosti resp. dátum spotreby.                                                                                                                                                                                                                          | Pri manuálnom monitoringu sa vizuálne odčíta teplota z teplomera min. <b>1x za deň</b> . Teplota v chladiacom/mraziacom zariadení musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom.                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                    | Stav potravín.                                                                                                                                               | Bezpečné potraviny: bez akýchkoľvek zmyslových zmien, náznaku kazenia, poškodenia obalov, prítomnosti živočíšnych škodcov, cudzích predmetov a chemických látok.                                                                                                                              | Teplota sa zaznamenáva do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia. Pri automatickom monitoringu sa teplota monitoruje a zaznamenáva pomocou snímača teploty min. <b>1x za deň</b> . Údaje zo snímača sa automaticky alebo manuálne prenesú do elektronického zariadenia a zobrazia pomocou softvéru. Záznamy z automatického monitoringu sa <b>1x za deň</b> vizuálne kontrolujú. | Zariadenie, v ktorom sa zistila odchýlka sa musí prekontrolovať a prípadná porucha chladiaceho alebo mraziaceho systému sa musí odstrániť. Až do odstránenia poruchy sa zariadenie nesmie používať. Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                    | Doba skladovania vlastných zmrazených potravín (mäso chladené krajane, mäso vakuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu, ryby a iné morské živočíchy). | Max. <b>14 dní</b> od dátumu zmrazenia.                                                                                                                                                                                                                                                       | Záznamy z automatického monitoringu sa <b>1x za deň</b> vizuálne kontrolujú. <b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačené formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archivovať v tlačenej alebo elektronickej forme. Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                                                                                                                               | <b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Technologický krok                                    | Індикатор, що відстежується                                                                                                                                    | Критична межа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Метод і частота моніторингу/фіксації/звітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Виправний захід                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Зберігання охолоджених і заморожених продуктів</b> | Температура                                                                                                                                                    | Заморожені продукти: <b>-18 °C і нижче</b> .<br>Охолоджені продукти відповідно до типу продукту та інформації на упаковці. Загальна рекомендація: Оптиміальний температурний режим: від 0 до 4 °C.<br>М'ясні продукти від 0 до 4 °C.<br>Молочні продукти від 2 до 8 °C.<br>Фрукти та овочі при температурі вище <b>10 °C</b> . | Візуальний моніторинг стану продуктів у холодильній або морозильній камері. Моніторинг терміну придатності до вживання, стану продуктів, а також часу зберігання фактично заморожених продуктів. Моніторинг умов зберігання. Моніторинг температури здійснюється вручну або автоматично. При ручному моніторингу температура візуально зчитується з термометра прив'язаного до датчика <b>один раз на день</b> .                                                           | Харчові продукти, термін придатності яких минув, а також продукти в нездоровій стані повинні бути вивезені та утилізовані.<br><br>При виявленні відхилення температури від необхідних умов зберігання необхідно з'ясувати фактичні умови та стан товарів, що зберігаються.                                                                          |
|                                                       | Визити до або вийти до дати                                                                                                                                    | Не прострохувати термін придатності або вживання до дати                                                                                                                                                                                                                                                                       | Температура в холодильному/морозильному обладданні повинна контролюватися обов'язково візуальним манометром.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Якщо протягом короткого тимчасового періоду відбулося менше значне відхилення від умов зберігання (+3 °C), харчові продукти можна продовжувати зберігати, але вони повинні бути перероблені в першу чергу.                                                                                                                                          |
|                                                       | Харчовий статус.                                                                                                                                               | Безпечна їжа: без будь-яких сенсорних змін, ознак псування, пошкодження упаковки, шкідливих, сторонніх предметів та хімічних речовин.                                                                                                                                                                                          | Температура роздрутується на друкованому бланку або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера чи мобільного пристрою. При автоматичному моніторингу температура контролюється і роздрутується за допомогою температурного датчика прив'язаного до датчика <b>один раз на добу</b> .                                                                                                                                                                                   | Якщо виявлено значне відхилення, їжу необхідно вивезти та утилізувати.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                       | Термін зберігання власних заморожених продуктів (охолоджене м'ясо, м'ясо у вакуумній упаковці після відкриття споживачем упаковки, риба та інші морепродукти). | Максимум <b>14 днів</b> з моменту заморожування.                                                                                                                                                                                                                                                                               | Дані з датчика автоматично або вручну передаються на екранний пристрій і відображаються за допомогою програмного забезпечення. Зписи автоматичного моніторингу візуально передаються <b>раз на день</b> . <b>Ви можете використовувати друкований формат або програмний, а також і мобільний пристрій для зчитування даних. Ви можете архівувати свої дані як в паперовій або електронній формі. Керівник операційної діяльності не відповідає за несення документації</b> | Обладнання, в якому виявлено відхилення, має бути перевірено, а будь-яка несправність в системі охолодження або заморожування має бути усунута. Обладнання не повинно використовуватися до усунення несправності. Усунути причину збою, проінструктувати співробітників. Відповісти на запитання, які виникли на користь операційного департаменту. |



| Technologický krok           | Sledovaný ukazovateľ           | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                      | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skladovanie suchých potravín | Teplota vzduchu.               | Podľa druhu potraviny.<br>Teplota vzduchu v sklade sa zvolí na základe údajov uvedených na etiketách všetkých skladovaných potravín.<br><br>Teplotné rozpätie <b>od 10 °C do najnižšej hodnoty uvedenej na etiketách všetkých skladovaných potravín (napr. 20 °C, 25 °C a pod.)</b> | Vizuálny monitoring stavu potravín v suchom sklade. Monitoruje sa dátum minimálnej trvanlivosti, stav potravín. Monitorujú sa podmienky skladovania. Monitorovanie teploty a relatívnej vlhkosti vzduchu sa vykonáva manuálne alebo automaticky.                                                                              | Potraviny po dátume minimálnej trvanlivosti, resp. dátume spotreby, potraviny s nevyhovujúcim stavom sa musia vyradiť a zlikvidovať.                                                                        |
|                              | Relatívna vlhkosť vzduchu.     | Podľa druhu potraviny.<br>Relatívna vlhkosť vzduchu v sklade sa zvolí na základe údajov uvedených na etiketách všetkých skladovaných potravín.<br><br>Rozpätie relatívnej vlhkosti vzduchu: <b>od 0 do 70 %</b> , podľa údajov na etiketách.                                        | Pri manuálnom monitoringu sa vizuálne odčíta teplota z teplomera a relatívna vlhkosť vzduchu z vlhkomera min. <b>1x za deň</b> .<br><br>Teplota a relatívna vlhkosť vzduchu sa môžu zaznamenávať do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia.                      | Pri zistení odchýlky v teplote a relatívnej vlhkosti vzduchu od požadovaných podmienok skladovania je potrebné zistiť aktuálne podmienky a stav skladovaného tovaru a čo najskôr zistené nezhody odstrániť. |
|                              | Podmienky skladovania.         | Chrániť potraviny pred priamym slnečným svetlom, vlhkosťou a mrazom.                                                                                                                                                                                                                | Pri automatickom monitoringu sa teplota a relatívna vlhkosť vzduchu monitoruje a zaznamenáva pomocou snímača min. <b>1x za deň</b> .                                                                                                                                                                                          | Úprava teploty a relatívnej vlhkosti vzduchu v sklade vetraním, klimatizáciou, vykurovaním.                                                                                                                 |
|                              | Dátum minimálnej trvanlivosti. | Nepreexspirovaný.                                                                                                                                                                                                                                                                   | Údaje zo snímača sa automaticky alebo manuálne prenesú do elektronického zariadenia a zobrazia pomocou softvéru.                                                                                                                                                                                                              | Poškodené potraviny sa musia zlikvidovať. Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich skladovanie.                                                                                   |
|                              | Stav potravín.                 | Bezpečné potraviny: bez akýchkoľvek zmyslových zmien, náznaku kazenia, poškodenia obalov, prítomnosti živočíšnych škodcov, cudzích predmetov a chemických látok.                                                                                                                    | Záznamy z automatického monitoringu sa <b>1x za deň</b> vizuálne kontrolujú.<br><b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačeneé formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archívovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</b><br><b>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b> | <b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                                                                                                                                                    |

| Технологічний крок      | Індикатор, що відстежується    | Критична межа                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Метод і частота моніторингу/фіксації/звітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Виправний захід                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зберігання сухих кормів | Температура повітря.           | Відповідно до типу їжі.<br>Температура повітря на складі повинна бути обрана на основі інформації, зазначеної на етикетках усіх продуктів харчування, що зберігаються.<br><br>Діапазон температур від 10 °C до найвищої значення, зазначеного на етикетках усіх продуктів, що зберігаються (наприклад, 20 °C, 25 °C і т.д.) | Візуальний моніторинг стану продуктів харчування в сухому сховищі. Контроль терміну придатності, стану продуктів харчування. Здійснюється моніторинг умов зберігання.<br>Моніторинг температури та відносної вологості здійснюється вручну або автоматично.<br><br>При ручному моніторингу температура візуально зчитується з термометра, а відносна вологість – з гігрометра приблизно один раз на день. | Харчові продукти, термін придатності яких минає, а також продукти в незадовільному стані повинні бути вивезені та утилізовані.<br><br>При виявленні відхилення температури і відносної вологості від необхідних умов зберігання необхідно встановити фактичні умови і стан товарів, що зберігаються, і якщо це швидко неможливо, вивести невідповідності. |
|                         | Відносна вологість.            | Відповідно до типу їжі.<br>Відносна вологість на складі повинна бути обрана на основі інформації на етикетках всіх продуктів харчування, що зберігаються.<br><br>Діапазон відносної вологості: від 0 до 70%, відповідно до інформації на етикетці.                                                                          | Температура і відносна вологість можуть бути записані на друкованій формі або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера або мобільного пристрою.<br><br>При автоматичному моніторингу температура і відносна вологість відстежуються і реєструються з частотою мінімум 1 раз на добу.                                                                                                                | Регулювання температури і відносної вологості на складі за допомогою вентиляції, конденсаційного опалення.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                         | Умови зберігання.              | Захищайте продукти від прямих сонячних променів, вологи та морозу.                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>1 раз на день.</b><br>Дані з датчика автоматично або вручну передаються на електронний пристрій і відображаються за допомогою програмного забезпечення.                                                                                                                                                                                                                                                | Пошкоджені їжі необхідно утилізувати. Усунути причини несправності.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                         | Термін придатності закінчився. | Невизначене.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Завжди автоматично моніторинг повинні візуально перевірятися один раз на день.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Проструктурувати персонал складу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                         | Харчовий статус.               | Безпечна їжа: без будь-яких сенсорних змін, ознак псування, пошкодження упаковки, пилу/підвітря, сторонніх предметів та хімічних речовин.                                                                                                                                                                                   | <b>Ви можете використовувати друкований формат або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі. Керівник операційної діяльності відповідає за ведення документації.</b>                                                                                                                                                  | Відновити діяльність за коригувальних дій поведінки на керівника операційного департаменту.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Технологічний крок      | Індикатор, що відстежується    | Критична межа                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Метод і частота моніторингу/фіксації/звітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Виправний захід                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Technologický krok                                                                                                                                                                                                                                                  | Sledovaný ukazovateľ       | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                      | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zmrazenie potravín (surovín)</b><br>Mäso chladené, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu<br><br>Ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmy typu „sushi“<br><br>Očistená, celá alebo nakrájaná zelenina<br>Očistené, celé alebo nakrájané ovocie | Teplota.                   | Uskutočniť tak, aby sa čo najskôr dosiahla teplota <b>-18 °C</b> v jadre potraviny. Na zmrazovanie používať len hlboko zmrazovacie zariadenie osobitne určené na tento účel. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.                                                               | Monitorovanie teploty sa vykonáva manuálne alebo automaticky. Teplota v mraziacom zariadení musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom. Pri manuálnom monitoringu sa vizuálne odčíta teplota vzduchu v komore hlboko zmrazovacieho zariadenia pomocou teplomera, alebo sa do jadra potraviny ešte pred zmrazením vpichne teplotná sonda a proces zmrazovania (teplota v jadre potraviny) sa sleduje na výstupe digitálneho teplomera. Proces zmrazovania sa ukončí po dosiahnutí požadovanej teploty. | Pri nedodržaní predpisanej teploty <b>-18 °C</b> a menej sa musia potraviny predčasne použiť na spracovanie resp. ak nie je možné ich použitie musia sa vyradiť a zlikvidovať. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                     | Označenie.                 | Označenie dátumu zmrazenia, dátumu spotreby na obale zmrazenej potraviny. Zmrazená potravina sa označí údajmi z pôvodnej etikety a pôvodná etiketa sa odloží.                                                                                                                       | Teplota zmrazenej potraviny sa môže zaznamenať do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich mrazenie potravín.                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                     | Doba uchovávania.          | Pri teplote <b>-18 °C</b> uchovávať max. <b>14 dní</b> mäso chladené krájané, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu, ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmy typu „sushi“ a <b>10 dní</b> očistená, nakrájaná alebo celá zelenina a ovocie od dátumu zmrazenia. | Pri automatickom monitoringu sa teplota monitoruje a zaznamenáva pomocou snímača teploty vzduchu alebo vpichovej teplotnej sondy min. <b>1x počas procesu zmrazovania</b> . Údaje zo snímača alebo vpichovej teplotnej sondy sa automaticky alebo manuálne prenesú do elektronického zariadenia a zobrazia pomocou softvéru. Záznamy z automatického monitoringu sa vizuálne kontrolujú.                                                                                                                       | <b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                     | Druh zmrazovaných potravín | <b>Zmrazovať sa môžu len:</b> mäso chladené krájané, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu, ryby a iné morské živočíchy.                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                |
| <b>Upozornenie:</b> Iné potraviny a hotové pokrmy sa v prevádzke zariadenia zmrazovať nemôžu! Hotové pokrmy sa môžu zmrazovať len ak sa vyrábajú podľa osobitných legislatívnych požiadaviek. Prevádzka musí byť na tento účel schválená.                           |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Заморожування продуктів харчування (сировини)</b><br>Охолоджене м'ясо, м'ясо у вакуумній упаковці після відкриття споживачів<br><br>Риба та інші морепродукти, готові суші-страви<br><br>Очищені, цілі або нарізані овочі<br>Очищені, цілі або нарізані фрукти | Температура.              | Слідкуйте за тим, щоб температура була досягнута якомога швидше <b>-18 °C</b> в сервісній продукту. Використовуйте тільки спеціально призначене для цього обладнання для глибокого заморожування. Після розморожування його не можна заморожувати.                                                                    | Моніторинг температури здійснюється вручну або автоматично. Температура в морозильній камері повинна контролюватися обов'язково відкаліброваним датчиком. Для ручного контролю температура повітря в морозильній камері вимірюється візуально за допомогою термометра, або температурний зонд вводиться в сервісний продукт перед заморожуванням, а процес заморожування (температура сервісний) відстежується на виході цифрового термометра. бажана температура. | Якщо встановлену температуру <b>-18 °C</b> або нижче не підтримується, харчові продукти повинні бути використані для переробки або, якщо вони не можуть бути використані, повинні бути виведені та утилізовані. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   | Позначення.               | Маркування дати заморожування, терміну придатності на упаковці заморожених продуктів. Заморожені продукти повинні бути марковані інформацією з оригінальної етикетки, а оригінальна етикетка повинна бути виведена.                                                                                                   | Процес заморожування продуктів може бути записаний на друкованій формі або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера або мобільного пристрою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Усунення причин несправності, інструктаж працівників, які забезпечують заморожування продуктів.                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   | Термін зберігання.        | Зберігати при температурі <b>-18 °C</b> максимум <b>14 днів</b> для охолодженого нарізаного м'яса, м'яса у вакуумній упаковці після відкриття споживачів, риби та інших морепродуктів, готових до вживання страй типу суші та <b>10 днів</b> для очищених, нарізаних або цілих овочів і фруктів з дати заморожування. | При автоматичному моніторингу температура контролюється і реєструється за допомогою датчика температури повітря або голастоного термоцута прив'язані один раз під час процесу заморожування. Дані з датчика або зонда температури голаз автоматично або вручну передаються на електронний пристрій і відображаються за допомогою програмного забезпечення. Записи автоматичного моніторингу піддають візуальній перевірі.                                          | <b>Відповідальність за корисну діяльність, що здійснюється на керівника операційного департаменту.</b>                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   | Тип заморожених продуктів | Тільки охолоджене нарізане м'ясо, м'ясо у вакуумній упаковці після відкриття споживачів, упакована риба та інші морепродукти м'якуз, бути заморожені.                                                                                                                                                                 | <b>Ви можете використовувати друковані форми або програмний кодчик і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі. Керівник операційної діяльності відповідає за ведення документації.</b>                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Зверніть увагу:</b> інші продукти та готові страви не можна заморожувати в приладі! Готові страви можна заморожувати лише в тому випадку, якщо вони виготовлені відповідно до певних законодавчих вимог. Для цього заклад повинен мати відповідний дозвіл.     |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |

| Технологічний | Індикатор, що | Критична межа | Метод і частота | Виправний захід |
|---------------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
|---------------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|

| Technologický krok           | Sledovaný ukazovateľ | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Teplná úprava pokrmov</b> | Teplota.             | <p><b>Teplé pokrmy a zložky studenej kuchyne podliehajúce tepelnej úprave:</b> Potraviny možno tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov. Do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy sa nesmú pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím takého tepelného spracovania.</p> <p>Musí sa zabezpečiť, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola <b>najmenej 70 °C</b> dosiahnutá v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa.</p> <p>Ochladené pečené, dusené a varené neporcované mäso, knedle a ryža sa pred podávaním musia ohriať tak, aby teplota v strede pokrmu dosiahla <b>najmenej 70 °C</b>.</p> <p>Pri vyprážaní má byť teplota <b>max. 180 °C</b>, ak výrobca oleja neurčí inak. Používať výhradne fritovacie oleje.</p> | <p>Námatková kontrola, teplota sa monitoruje vpičovým teplomerom.</p> <p>Tepelná úprava pokrmov <b>sa môže zaznamenať</b> do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia.</p> <p><b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačené formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archívovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</b></p> <p><b>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b></p> | <p>Pokračovanie v tepelnej úprave pokrmov, ak nebola dosiahnutá predpísaná teplota a čas pôsobenia teploty.</p> <p>Vyraďenie a likvidácia pokrmov, ak nebol dodržaný technologický postup ich prípravy.</p> <p>Vyraďenie a likvidácia pripálených pokrmov.</p> <p>Vyraďenie a likvidácia prepálených olejov.</p> <p>Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich tepelnú úpravu pokrmov.</p> <p>Zabezpečenie vpičového teplomeru na meranie teploty pokrmu v jadre.</p> <p>Zabezpečenie vedenia záznamov o tepelnej úprave pokrmov.</p> <p><b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b></p> |

| крок                                       | відстежується                      | моніторингу/фіксації/звітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Термічна обробка харчових продуктів</b> | Температура.                       | <p><b>Гарячі страви та інгредієнти холодної кухні, що підлягають термічній обробці:</b> Їжу можна готувати лише протягом часу, необхідного для знищення мікроорганізмів. Протягом останніх 20 хвилин приготування до їжі не можна додавати інгредієнти, які можуть спричинити мікробне забруднення; якщо приготування їжі триває менше 20 хвилин, до їжі можна додавати лише інгредієнти, які були спеціально приготовані, або інгредієнти можна додавати лише перед початком такого приготування.</p> <p>Необхідно переконатися, що температура, при якій всі частини м'яса піддаються термічній обробці, становить <b>щонайменше 70 °C</b> в глибині продукту, при цьому технологічний процес не повинен надмірно змінювати текстуру і колір м'яса.</p> <p>Охолоджене смажене, тушковане та варене непорційне м'ясо, пельмені та рис перед поданню на стіл необхідно підігріти так, щоб температура в центрі страви досягла щонайменше <b>70 °C</b>.</p> <p>Під час смаження температура повинна бути <b>макс. 180 °C</b>, якщо інше не вказано виробником олії. Використовуйте тільки олії для смаження.</p> | <p>Вибіркова перевірка, температура контролюється годинним термометром.</p> <p>Термічна обробка їжі <b>має бути записана</b> на друкованій формі або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера або мобільного пристрою.</p> <p><b>Ви можете використовувати друковані форми або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</b></p> <p><b>Керівник окраснійної діяльності відповідає за повноту документації.</b></p> | <p>Продовжувати готувати їжу, якщо не було досягнуто заданої температури та часу витримки.</p> <p>Утілізація та знищення харчових продуктів, якщо не була дотримана технологічна процедура їх приготування.</p> <p>Утілізація та захоронення згорілих продуктів харчування.</p> <p>Утілізація та зашкодження відпрацьованих масел.</p> <p>Усунення причин несправності, інструктаж працівників, від злійності теплової обробки харчових продуктів.</p> <p>Забезпечення годинним термометром для вимірювання температури їжі в ширі.</p> <p>Забезпечення належним обслуговуванням термічної обробки харчових продуктів.</p> <p>Відповідальність за коригувальні дії покладається на керівника окраснійної департаменту.</p> |
| <b>Технологічний крок</b>                  | <b>Індикатор, що відстежується</b> | <b>Критична межа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Метод і частота моніторингу/фіксації/звітності</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Виправний захід</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Technologický krok                                                                                                                                                                                   | Sledovaný ukazovateľ | Kritický limit                                                                                                                                              | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chladenie tepelne upravených pokrmov                                                                                                                                                                 | Teplota.             | <p>0 – 4 °C alebo 5 – 8 °C podľa druhu pokrmu a požadovanej doby uchovávanía.</p> <p>Poznámka: pozri v tabuľke: Podmienky uchovávanía hotových pokrmov.</p> | <p>Monitorovanie teploty sa vykonáva manuálne alebo automaticky. Teplota v chladiacom zariadení musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom.</p> <p>Pri manuálnom monitoringu sa vizuálne odčíta teplota vzduchu v komore šokového schladzovacieho zariadenia pomocou teplomeru, alebo sa do jadra potraviny ešte pred schladzovaním vpichne teplotná sonda a proces schladenia (teplota v jadre potraviny) sa sleduje na výstupe digitálneho teplomeru. Proces schladzovania sa ukončí po dosiahnutí požadovanej teploty.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Pri nedodržaní zásad schladenia pokrmu sa musia pokrmu zlikvidovať.</p> <p>Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich schladenie pokrmov.</p> |
|                                                                                                                                                                                                      | Čas.                 | <p>Ochladenie pečeného, duseného a vareného neporceovaného mäsa, knedle a ryže musí byť dosiahnuté <b>do 90 minút</b> od prípravy.</p>                      | <p>Teplota schladených pokrmov sa môže zaznamenať do vytlačeneho formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia.</p> <p>Pri automatickom monitoringu sa teplota monitoruje a zaznamenáva pomocou snímača teploty vzduchu alebo vpichovej teplotnej sondy min. <b>1x počas procesu zmrazovania</b>.</p> <p>Údaje zo snímača alebo vpichovej teplotnej sondy sa automaticky alebo manuálne prenesú do elektronického zariadenia a zobrazia pomocou softvéru.</p> <p><i>Záznamy z automatického monitoringu sa vizuálne kontrolujú.</i></p> <p><i>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačené formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archívovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</i></p> <p><i>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</i></p> | <p>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</p>                                                                                                                 |
| <p><b>Upozornenie:</b> nevychladnuté pokrmu sa nesmú dávať ihneď po uvarení do chladiare, chladiareň nesmie byť preplnená pokrmami. Pokrmu sa môžu schladzovať šokovým schladzovacím zariadením.</p> |                      |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                          |

| Охолодження готової їжі                                                                                                                                                                                            | Температура.  | <p>0–4 °C або 5–8 °C, залежно від типу продукту та необхідного часу зберігання.</p> <p>Примітка: див. таблицю умови зберігання готових страв.</p>              | <p>Моніторинг температури здійснюється вручну або автоматично. Температура в холодильній установці повинна контролюватися обов'язково каліброваним манометром.</p> <p>Для ручного моніторингу температура повітря в камері шокової заморозки вимірюється візуально за допомогою термометра, або температурний зонд вводитьс я в сервісний продукт перед охолодженням, а процес охолодження (температура в сервісній продукті) відстежується на виході цифрового термометра.</p> <p>Процес охолодження припиняється, коли досягнеться бажана температура.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Нескопонування правил охолодження призводить до того, що продукти харчування будуть утилізовані.</p> <p>Усунення причин несправності, інструктаж персоналу, що забезпечує охолодження продуктів харчування.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                    | Час.          | <p>Охолодження смикеного, тушкованого і вареного непорційного м'яса, пельменів і рису повинно бути досягнуто <b>протягом 90 хвилин</b> після приготування.</p> | <p>Температура охолоджених продуктів може бути записана на друкованій формі або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера або мобільного пристрою.</p> <p>При автоматичному моніторингу температура контролюється і реєструється за допомогою датчика температури повітря або годинастого термометра принаймні <b>один раз під час процесу заморозування</b>.</p> <p>Дані з датчика або термометра годині автоматично або вручну передаються на електронний пристрій і відображаються за допомогою програмного забезпечення.</p> <p>Зависки автоматичного моніторингу підтягують візуальній перевірі.</p> <p><i>Ви можете використовувати друкований форми або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</i></p> <p><i>Керівник операційний, діяльність відповідає за ведення документації.</i></p> | <p>Вітності діяльність за корисувальній дії покладатися на керівника операційного департаменту.</p>                                                                                                                |
| <p><b>Попередження:</b> не можна класти в холодильник неоохоложену їжу відразу після приготування, холодильник не повинен бути переповнений продуктами. Їжу можна охолоджувати за допомогою шокової заморозки.</p> |               |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                    |
| Технологічний                                                                                                                                                                                                      | Індикатор, що | Критична межа                                                                                                                                                  | Метод і частота моніторингу/фіксації/вітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Виправний захід                                                                                                                                                                                                    |

| Technologický krok       | Sledovaný ukazovateľ | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uchovávanie pred výdajom | Teplota, čas.        | <p><b>Teplé pokrmy:</b><br/>Teplota hutných pokrmov min. 60 °C a tekutých pokrmov 65 °C maximálne 4 hodiny od dohotovenia.</p> <p><b>Studené pokrmy:</b><br/>Teplota 0 – 4 °C alebo teplota 5 – 8 °C,<br/>Čas uchovávania podľa druhu pokrmu 0 až 48 hodín od prípravy pokrmu.</p> <p>Poznámka: pozri v tabuľke: Podmienky uchovávanie hotových pokrmov.</p> | <p>Monitorovanie teploty sa vykonáva manuálne alebo automaticky.<br/>Teplota v chladiacom zariadení musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom. Pri manuálnom monitoringu sa vizuálne odčíta teplota z teplomera min. 1x počas doby uchovávania.</p> <p>Teplota sa zaznamenáva do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia. Teplota sa zaznamenáva iba vtedy, ak sa pokrm pripravuje pre väčšiu skupinu stravníkov, napr. denné menu.<br/>Pri automatickom monitoringu sa teplota monitoruje a zaznamenáva pomocou snímača teploty min. 1x počas doby uchovávania.</p> <p>Údaje zo snímača sa automaticky alebo manuálne prenesu do elektronického zariadenia a zobrazia pomocou softvéru.<br/>Záznamy z automatického monitoringu sa 1x za deň vizuálne kontrolujú.<br/>Doba uchovávania sa monitoruje pomocou hodín.</p> <p><b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačené formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archívovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</b></p> <p><b>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b></p> | <p>Pri poruche zariadenia na uchovávanie pokrmov premiestnenie pokrmov do iného funkčného zariadenia.</p> <p>Vyradenie a likvidácia pokrmov, u ktorých nebol u ktorých nebola dodržaná teplota a čas uchovávania.</p> <p>Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich uchovávanie pokrmov.</p> <p><b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b></p> |

| крок                     | відстежується     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зберігання перед видачею | Температура, час. | <p><b>Гарячі страви:</b><br/>Температура топлого посуду мінімум 60 °C та ріідів страви 65 °C протягом максимум 4 годин після приготування.</p> <p><b>Холодні страви:</b><br/>Температура 0 -4 °C або температура 5 -8 °C,<br/>Термін придатності за типами продуктів харчування.<br/>Від 0 до 48 годин після приготування їжі.</p> <p>Примітка: див. таблицю: умови зберігання готових страв.</p> | <p>Моніторинг температури здійснюється вручну або автоматично.<br/>Температура в холодильному обладнанні повинна контролюватися обов'язково відкаліброваним манометром.<br/>Для ручного моніторингу температура візуально зчитується з термометра прив'язаного один раз протягом періоду зберігання.</p> <p>Температура реєструється на друкованому бланку або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера чи мобільного пристрою. Температуру слід реєструвати лише в тому випадку, якщо страва готується для великої групи відвідувачів, наприклад, щоденне меню.<br/>При автоматичному моніторингу температура контролюється і реєструється датчиком температури прив'язаного один раз протягом періоду зберігання.</p> <p>Дані з датчика автоматично або вручну передаються на електронний пристрій і відображаються за допомогою програмного забезпечення.<br/>Записи автоматичного моніторингу візуально перевіряються раз на день.<br/>Час витримки контролюється за допомогою годинника.</p> <p><b>Ви можете використовувати друкований формат або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</b></p> <p><b>Керівник операційної діяльності відповідальний за всі записи документально.</b></p> | <p>У разі виходу з ладу обладнання для зберігання продуктів харчування, перекласти продукти в інше функціональне приміщення.</p> <p>Використання та утилізація продуктів харчування, які не були витримані при наведеної температурі та впродовж наведеного часу зберігання.</p> <p>Усунення причин несправності, інструктаж персоналу, який забезпечує зберігання продуктів харчування.</p> <p><b>Відповіальність за корисувальні дії покладається на керівника операційної о департаменту.</b></p> |

| Technologický krok | Sledovaný ukazovateľ | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Výdaj              | Teplota, čas.        | <b>Teplé pokrmy:</b><br>Teplota hutných pokrmov min. 60 °C a tekutých pokrmov 65 °C, max. 4 hodiny od dohotovenia.<br><br><b>Studené pokrmy:</b><br>Teplota 0 – 4 °C alebo teplota 5 – 8 °C, čas výdaja podľa druhu pokrmu 0 až 48 hodín od prípravy pokrmu.<br><br>Poznámka: pozri v tabuľke: Podmienky uchovávaní hotových pokrmov.<br><br>Pokrmy pripravené z tepelne nespracovaného a čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a ostatných morských živočíchov: <b>takéto pokrmy sa musia po dohotovení ihneď vydať</b> . V jedálnom lístku zariadenia sa uvedie informácia pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: „ <b>Nedporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou</b> “. | Monitorovanie teploty sa vykonáva manuálne alebo automaticky.<br>Teplota v chladiacom zariadení musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom. Pri manuálnom monitoringu sa vizuálne odčíta teplota z teplomera min. 1x počas doby výdaja.<br><br>Teplota sa zaznamenáva do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia. Teplota sa zaznamenáva iba vtedy, ak sa pokrm pripravuje pre väčšiu skupinu stravníkov, napr. denné menu.<br><br>Pri automatickom monitoringu sa teplota monitoruje a zaznamenáva pomocou snímača teploty min. 1x počas doby výdaja.<br><br>Údaje zo snímača sa automaticky alebo manuálne prenesú do elektronického zariadenia a zobrazia pomocou softvéru. Záznamy z automatického monitoringu sa 1x za deň vizuálne kontrolujú.<br>Doba uchovávania sa monitoruje pomocou hodín.<br><b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačeneé formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archivovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</b><br><b>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b> | Vyradenie a likvidácia pokrmov, u ktorých nebol u ktorých nebola dodržaná teplota a čas uchovávania.<br><br>Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich výdaj.<br><br><b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b> |

| Технологічний крок | Індикатор, що відстежується | Критична межа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Метод і частота моніторингу/фіксації/звітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Виправний захід                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Випуск             | Температура, час.           | <b>Гарячі страви:</b><br>Температура товстого посуду min. 60 °C і рідкі страви 65 °C, макс. 4 години після приготування.<br><br><b>Холодні страви:</b><br>Температура 0 – 4 °C або температура 5 – 8 °C, час дозрівання залежно від типу їжі від 0 до 48 годин з моменту приготування їжі.<br><br>Примітка: див. таблицю: умови зберігання готових страв.<br><br>Страви, приготовані з сирого або частково сирого м'яса, риби та інших морепродуктів: такі страви повинні видаватися одразу після приготування. Меню закладу повинно містити інформацію для споживачів про ризики для здоров'я, пов'язані з вживанням сирого м'яса та яєць, із зазначенням: "Не рекомендується вживати сире м'ясо та яйця дітям, вагітним жінкам, літнім, які годують груддю, та особам з ослабленим імунітетом". | Моніторинг температури здійснюється вручну або автоматично.<br>Температура в холодильному обладнанні повинна контролюватися обов'язково відкаліброваним манометром. При ручному моніторингу температура візуально зчитується з термометра прив'язані один раз протягом періоду дозрівання.<br><br>Температура розструється на друкованому бланку або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера чи мобільного пристрою.<br>Температура розструється тільки в тому випадку, якщо бачи готовість для більшої групи відвідувачів, наприклад, щоденне меню.<br><br>При автоматичному моніторингу температура контролюється і розструється датчиком температури прив'язані один раз протягом періоду дозрівання.<br><br>Дні з датчика автоматично або вручну передаються на електронний пристрій і відображаються за допомогою програмного забезпечення.<br>Записи автоматичного моніторингу візуально перевіряються раз на день.<br>Час виправки контролюється за допомогою годинника.<br><b>Ви можете використовувати друкований формат або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</b><br>Керівник операційної діяльності відповідає за ведення документації. | Виявлення та утилізація продуктів харчування, які не були виправдані при належній температурі та впродовж належного часу зберігання.<br><br>Усунути причини несправності, проінструктувати персонал, який здійснює виділу.<br><br><b>Відповідалість за коригувальні дії покладається на керівника операційного департаменту.</b> |

| Technologický krok | Sledovaný ukazovateľ | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Distribúcia        | Teplota, čas.        | <b>Teplé pokrmy:</b><br>Teplota hutných aj tekutých pokrmov min. 65 °C, max. 4 hodiny od dohotovenia.<br><br><b>Studené pokrmy:</b><br>Teplota 0 – 4 °C alebo teplota 5 – 8 °C, čas distribúcie podľa druhu pokrmu 0 až 48 hodín od prípravy pokrmu.<br><br>Poznámka: pozri v tabuľke: Podmienky uchovávanie hotových pokrmov. | Monitorovanie teploty počas distribúcie hotových pokrmov sa vykonáva len námatkovo pomocou vŕchového teplomeru, čas sa sleduje pomocou hodín.<br>Teplota v chladiacom zariadení musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom. Podmienky uchovávanie počas distribúcie sa môžu zaznamenávať do vytlačenej formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia.<br><br><b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačeneé formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archívovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</b><br><br><b>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b> | Vyradenie a likvidácia pokrmov, u ktorých nebola dodržaná predpísaná teplota a čas uchovávanie alebo došlo k ich poškodeniu a kontaminácii počas distribúcie.<br><br>Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich distribúciu.<br><br><b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b> |

| Технологічний крок | Індикатор, що відстежується | Критична межа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Метод і частота моніторингу / записів / відповідальність                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Виправний захід                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Розповсюдження     | Температура, час.           | <b>Гарячі страви:</b><br>Температура густої та рідкої їжі min. 65 °C, макс. 4 години з моменту приготування.<br><br><b>Холодні страви:</b><br>Температура 0 – 4 °C або температура 5 – 8 °C, час розподілу залежно від типу їжі від 0 до 48 годин з моменту приготування їжі.<br><br>Примітка: див. таблицю: умови зберігання готових страв. | Контроль температури під час розділи готових страв здійснюється лише випадково годинним термометром, час контролюється за допомогою годинника.<br>Температура в холодильному обладнанні повинна контролюватися обов'язково вілкаліброваним манометром.<br>Умови зберігання під час розповсюдження можуть бути зафіксовані на друкованій формі або в електронній формі за допомогою комп'ютера чи мобільного пристрою.<br><br><b>Ви можете використовувати друковані форми або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</b><br><br><b>Керівник операційної діяльності відповідає за ведення документації.</b> | Виведення та утилізація продуктів харчування, які не були виправдані при встановленій температурі та впродовж встановленого часу зберігання або були пошкоджені чи забруднені під час розділу.<br><br>Усунення причин несправності, інструктаж персоналу, який здійснює роздачу.<br><br><b>Відповідальність за коригувальні дії покладається на керівника операційного департаменту.</b> |

| Technologický krok | Sledovaný ukazovateľ                                | Kritický limit                                                                                                       | Spôsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                        | Nápravné opatrenie                                                                  |
|--------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Predaj potravín    | Teplota.                                            | Teplota vzduchu podľa druhu potraviny a údaju uvedeného na etikete.                                                  | Monitorovanie teploty sa vykonáva manuálne alebo automaticky.                                                                                                                                                                                                                                                     | Vyvradenie a likvidácia potravín uchovávaných pri nevhodných podmienkach.           |
|                    | Dátum minimálnej trvanlivosti resp. dátum spotreby. | Nepreexpirovaný.                                                                                                     | Pri manuálnom monitoringu sa vizuálne odčíta teplota z teplomera min. <b>1x počas dňa</b> .<br><br>Teplota sa zaznamenáva do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia.                                                                                 | Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich predaj potravín. |
|                    | Stav potravín a obalov.                             | Nepoškodené potraviny a obaly.                                                                                       | Pri automatickom monitoringu sa teplota monitoruje a zaznamenáva pomocou snímača teploty min. <b>1x počas dňa</b> .<br><br>Údaje zo snímača sa automaticky alebo manuálne prenesú do elektronického zariadenia a zobrazia pomocou softvéru. Záznamy z automatického monitoringu sa 1x za deň vizuálne kontrolujú. | <b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                            |
|                    | Podmienky predaja.                                  | Chrániť potraviny pred priamym slnečným svetlom, vlhkosťou a mrazom. Dodržať podmienky uvedené na etikete potraviny. | <b>Na zaznamenávanie údajov môžete používať tlačné formuláre alebo softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie. Záznamy môžete archívovať v tlačenej alebo elektronickej forme.</b><br><br><b>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                                                                   |                                                                                     |

| Технологічний крок          | Індикатор, що відстежується            | Критична межа                                                                                                           | Метод і частота моніторингу / записів / відповідальність                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Виправний захід                                                                                         |
|-----------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Продаж продуктів харчування | Температура.                           | Температура повітря відповідно до типу продукту та зазначеної на етикеті.                                               | Моніторинг температури здійснюється вручну або автоматично.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Виконання та утилізація продуктів харчування, що зберігаються в несприятливих умовах.                   |
|                             | Вазити до або вийти до дати.           | Невизнач.                                                                                                               | При ручному моніторингу температура візуально зчитується з термометра привілейовані <b>один раз протягом дня</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Усунення причин несправності, інструктування працівників, які забезпечують продаж продуктів харчування. |
|                             | Стан продуктів харчування та упаковки. | Нешкودливі продукти та упаковка.                                                                                        | Температура реєструється на друкованому бланку або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера чи мобільного пристрою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Відповідальність за керуванням операційного департаменту.</b>                                        |
|                             | Умови продажу.                         | Залишайте продукти під прямим сонячним промінням, вологи та морозу. Дотримуйтеся умов, зазначених на етикетці продукту. | При автоматичному моніторингу температура контролюється і реєструється датчиком температури привілейовані <b>один раз протягом дня</b> .<br><br>Дані з датчика автоматично або вручну передаються на електронній пристрій і відображаються за допомогою програмного забезпечення. Записи автоматичного моніторингу візуально перенісються раз на день.<br><br><b>Ви можете використовувати друковані форми або програмний листок і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</b><br><br><b>Керівник операційної діяльності відповідає за всі інші документи.</b> |                                                                                                         |



## Гигиеничка прѣручка

| Technologický krok                                    | Sledovaný ukazatel | Kritický limit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Spůsob a frekvencia monitorovania / záznamy / zodpovednosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nápravné opatrenie                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prijem hotových pokrmov do výdajne stravy</b>      | Teplota, čas       | Teplota hotových teplých pokrmov nesmie klesnúť pod 65 °C, pokrm sa musí vydať <b>do 4 hodín</b> od prípravy pokrmu.<br><br><b>Studené pokrm:</b><br>Teplota 0 – 4 °C alebo teplota 5 – 8 °C, čas výdaja podľa druhu pokrmu <b>0 až 48 hodín</b> od prípravy pokrmu.<br><br>Poznámka: pozri v tabuľke: Podmienky uchovávaní hotových pokrmov. | Teplota hotových pokrmov sa počas prijmu monitoruje vpichovým teplomerom.<br><br>Teplota hotových pokrmov sa počas výdaja monitoruje vpichovým teplomerom.<br><br>Teplota sa zaznamenáva do vytlačeného formuláru alebo do elektronického formuláru pomocou počítača alebo mobilného zariadenia.<br><br>Teplota sa zaznamenáva iba vtedy, ak sa pokrm vydáva pre väčšiu skupinu stravníkov, napr. denné menu. | Vyraďenie a likvidácia pokrmov, u ktorých nebol dodržaný kritický limit v prípade teplých pokrmov teplotný reťazec a v prípade chladených chladiarenský reťazec.<br><br>Odstránenie príčin zlyhania, poučenie zamestnancov zabezpečujúcich príjem, uchovávanie a výdaj hotových teplých a studených pokrmov. |
| <b>Uchovávanie hotových pokrmov vo výdajni stravy</b> |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Za nápravné opatrenia zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Výdaj hotových pokrmov vo výdajni stravy</b>       |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Za vedenie záznamov zodpovedá vedúci prevádzky.</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Посібник з гігієни

| Технологічний крок                                                     | Індикатор, що відстежується | Критична межа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Метод і частота моніторингу/фіксації/звітності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Виправний захід                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Отримання готових страв у профілакторії громадського харчування</b> | Температура, час            | Температура готових гарячих страв не повинна опускатися нижче 65 °C, а страви повинні бути подані до столу протягом 4 годин з моменту приготування.<br><br><b>Холодні страви:</b><br>Температура 0 – 4 °C або температура 5 – 8 °C, час дозрівання залежно від типу їжі від 0 до 48 годин з моменту приготування їжі.<br><br>Примітка: див. таблицю: умови зберігання готових страв. | Температура готових страв контролюється голчастим термометром під час прийому.<br><br>Температура готової їжі контролюється голчастим термометром під час видачі.<br><br>Температура реєструється на друкованому бланку або в електронному вигляді за допомогою комп'ютера чи мобільного пристрою.<br><br>Температура реєструється тільки в тому випадку, якщо страва подається великій групі відвідувачів, наприклад, шкільне меню. | Виявлення та утилізація харчових продуктів, які не досягли критичної межі в температурному ланцюгу для гарячих продуктів і в холодному ланцюгу для охолоджених продуктів.<br><br>Усунення причин несправностей, інструктаж персоналу, який здійснює прийом, зберігання та видіру гарячих і холодних готових страв. |
| <b>Зберігання готових страв у харчоблюці</b>                           |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Ви можете використовувати друковані форми або програмний додаток і мобільний пристрій для запису даних. Ви можете архівувати свої записи в паперовій або електронній формі.</b>                                                                                                                                 |
| <b>Видача готових страв у профілакторії громадського харчування</b>    |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Керівник операційної діяльності відповідає за ведення документації.</b>                                                                                                                                                                                                                                         |

## 1.7 Validácia a verifikácia systému HACCP

**Validácia systému HACCP** je postup, ktorý slúži na potvrdenie účinnosti vhodnosti systému HACCP pre výrobu bezpečných jedál a pokrmov.

Všetky kritické limity uvedené v tejto hygienickej príručke pochádzajú z právnych predpisov platných k dátumu vypracovania tejto hygienickej príručky.

Postupy monitorovania, preventívne opatrenia a nápravné opatrenia boli navrhnuté v súlade s odporúčaniami odborníkov z gastronomickej praxe a hygieny potravín.

**Validácia systému HACCP** je postup, ktorý slúži na potvrdenie:

- či je systém HACCP účinný,
- či sú procesy vykonávané v prevádzke vhodné a účinné,
- či sa procesy vykonávajú v prevádzke správne,
- či sú vyrobené pokrmy a nápoje bezpečné.

**Postup validácie:**

- vedúci prevádzky skontroluje, či sú všetky požiadavky tejto príručky zavedené v prevádzke,
- vedúci prevádzky vyplní záznam o validácii, ktorý je uvedený v záznamovej časti tejto príručky.

**Verifikácia systému HACCP** je postup, ktorý slúži na overenie systému HACCP nad rámec bežného monitoringu a zahŕňa napr.:

- audit postupov založených na zásadách HACCP a o nich vedených záznamov,
- inšpekciu operácií (dodržiavanie zo strany zamestnancov),
- potvrdenie, že sa zaviedlo a že sa nepretržite vykonáva monitorovanie CCP,
- preskúmanie odchýlok a zaobchádzania s pokrmami a potravinami, nápravné opatrenia prijaté v súvislosti s pokrmami a potravinami,
- kontrolu správnosti záznamov a analýzu odchýlok,
- kontrolu osoby, ktorá vykonáva monitorovanie CCP,
- fyzickú kontrolu monitorovaného procesu,
- kalibráciu prístrojov používaných na monitorovanie.

**Postup verifikácie**

- vedúci prevádzky si vyberie niektorú položku zo zoznamu uvedenú v príkladoch verifikácie,
- vedúci prevádzky zabezpečí verifikáciu systému HACCP interne alebo externou spoločnosťou,
- vedúci prevádzky vyplní záznam o verifikácii, ktorý je uvedený v záznamovej časti tejto príručky.

Verifikácia sa vykonáva podľa potreby a rozhodnutia prevádzkovateľa zariadenia tak často, aby si bol prevádzkovateľ istý, že vykonáva svoju činnosť v súlade s požiadavkami legislatívy.

Na základe výsledkov z verifikácie prijíma vedúci prevádzky nápravné opatrenia.

## 1.7 Валідація та верифікація системи HACCP

**Валідація системи HACCP** - це процедура, яка використовується для підтвердження ефективності системи HACCP для виробництва безпечних харчових продуктів і страв.

Усі критичні межі, згадані в цьому Керівництві з гігієни, випливають із законодавства, чинного на дату підготовки цього Керівництва з гігієни.

Процедури моніторингу, профілактичні та коригувальні заходи були розроблені відповідно до рекомендацій експертів з практики громадського харчування та харчової гігієни.

**Валідація системи HACCP** - це процедура, яка використовується для підтвердження:

- чи ефективна система HACCP,
- чи є процеси, що здійснюються на заводі, доцільними та ефективними,
- чи правильно здійснюються процеси на заводі,
- чи безпечні вироблені продукти харчування та напої.

**Процедура валідації:**

- Керівник операції повинен перевірити, що всі вимоги цього посібника виконуються в ході операції,
- Керівник операційної діяльності повинен заповнити протокол валідації, який міститься в розділі "Протоколи" цього посібника.

**Верифікація системи HACCP** - це процедура, яка слугує для перевірки системи HACCP за межами рутинного моніторингу і включас, наприклад, перевірку системи HACCP:

- аудит процедур, заснованих на принципах HACCP, і записів, що ведуться щодо них,
- перевірка операцій (дотримання правил персоналом),
- підтвердження того, що моніторинг КЗК впроваджений і здійснюється на постійній основі,
- аналіз відхилень та поводження з харчовими продуктами, коригувальні дії, вжиті щодо харчових продуктів,
- перевірка точності записів та аналіз відхилень,
- контроль особи, яка здійснює моніторинг КПК,
- фізичний контроль процесу, що контролюється,
- калібрування інструментів, що використовуються для моніторингу.

**Процедура верифікації**

- керівник операції обирає пункт зі списку, наведеного в прикладах перевірки,
- керівник закладу повинен організувати перевірку системи HACCP власними силами або зовнішньою компанією,
- Керівник операцій повинен заповнити протокол перевірки, який наведено в розділі записів цього посібника.

Перевірку проводять так часто, як це необхідно і на розсуд оператора установки, щоб переконатися, що оператор здійснює свою діяльність відповідно до вимог законодавства.

За результатами перевірки керівник операційного департаменту вживає коригувальних заходів.

## 1.8 Záznamy

Pre uplatňovanie Správnej výrobnjej praxe a HACCP je mimoriadne dôležité správne vedenie záznamov.

Prevádzkovateľ zariadenia eviduje dokumentáciu a záznamy dostatočne dlhý čas za účelom:

- dokázania, že vykonáva svoju činnosť v súlade s požiadavkami legislatívy (záznamy slúžia ako ochrana pre prevádzkovateľa!),
- aby sa umožnilo príslušnému kontrolnému orgánu vykonávať audit alebo inšpekciu Správnej výrobnjej praxe a HACCP.

Pre vedenie záznamov slúžia tlačené alebo elektronické formuláre, tlačivá alebo zošity, protokoly, správy, doklady, zmluvy, dohody a pod, ktoré prevádzkovateľ uchováva.

**Odporúčanie: na zaznamenávanie údajov môžete používať softvérovú aplikáciu a mobilné zariadenie, ktoré sú určené pre hygienu potravín a v súlade s požiadavkami legislatívy.**

Softvérová aplikácia pre zaznamenávanie údajov:

- umožňuje rýchlejšie zaznamenávanie údajov,
- šetrí čas,
- pomáha mať procesy pod kontrolou.

Pri vedení záznamov pomocou softvérovej aplikácie odpadá povinnosť zadávania: dátumu, času, mena, priezviska. Tieto údaje sú predvolené a zaznamenávajú sa automaticky so zaznamenanými údajmi. Taktiež nie je nutné vykonávať podpisovanie záznamov, pretože k autorizácii dochádza pri prihlásení sa do aplikácie.

## 1.8 Записи

Належне ведення документації має вирішальне значення для застосування належної виробничої практики та HACCP.

Оператор установки повинен зберігати документацію та записи протягом достатнього періоду часу для досягнення поставленої мети:

- що підтверджує, що він працює відповідно до вимог законодавства (записи слугують захистом для оператора!),
- надати можливість компетентному контролюючому органу провести аудит або інспекцію належної виробничої практики та HACCP.

Для цілей діловодства - друковані або електронні форми, бланки або робочі книги, звіти, доповіді, документи, контракти, угоди тощо, які зберігаються оператором.

**Рекомендація: ви можете використовувати програмний додаток та мобільний пристрій для фіксації даних, які призначені для гігієни харчових продуктів та відповідають вимогам законодавства.**

Програмне забезпечення для реєстрації даних:

- дозволяє швидше реєструвати дані,
- економить час,
- допомагає тримати процеси під контролем.

При веденні записів за допомогою програмного додатку немає необхідності вводити: дату, час, ім'я, прізвище. Ці дані стоять за замовчуванням і записуються автоматично разом із записаними даними. Також не потрібно підписувати записи, оскільки авторизація відбувається під час входу в програму.

## 2. Postup riadenia nezhody

**Nezhoda** je stav, ktorý nie je v súlade s požiadavkami na zariadenie, vykonávané procesy, potraviny a hotové pokrmy.

Nezhodou je napríklad zistenie, že:

- nie sú splnené hygienické požiadavky, ktoré sa kladú na prevádzku,
- nie sú splnené hygienické požiadavky, ktoré sa kladú na osobnú hygienu,
- nie sú splnené hygienické požiadavky, ktoré sa kladú na potraviny,
- sa procesy v prevádzke nevykonávajú podľa požiadaviek a odporúčaní právnych predpisov,
- sa procesy v prevádzke nevykonávajú podľa požiadaviek tejto hygienickej příруčky,
- v prevádzke sa nachádzajú potraviny v nevyhovujúcom stave s náznakom kazenia,
- pokrmy nevyhovujú hygienickým požiadavkám a môžu ohroziť zdravie spotrebiteľa,
- pokrmy nevyhovujúce kvalitatívnym požiadavkám,
- technologické zariadenia nefungujú správne,
- meradlo nemeria správne,
- sa nevedú záznamy
- a pod.

### Postup riadenia nezhody

- preskúmanie nezhody a zistenie jej příčiny,
- prijatie nápravných opatrení,
- preverenie vykonania nápravných opatrení,
- prijatie preventívnych opatrení na zabránenie opakovanému výskytu nezhody,
- podľa potreby sa vykoná záznam o nehode.

### Zodpovednosť

- odstránenie nezhody zodpovedá vedúci prevádzky.

## 2. Процедура управління невідповідностями

**Невідповідність** – це стан, який не відповідає вимогам до обладнання, виконуваних процесів, харчових продуктів і готових харчових продуктів.

Невідповідність – це, наприклад, виявлення того, що:

- не дотримуються гігієнічні вимоги, що накладаються на операцію,
- не дотримуються гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни,
- не дотримуються гігієнічні вимоги, що пред'являються до харчових продуктів,
- процеси на заводі не здійснюються відповідно до вимог та рекомендацій законодавства,
- процеси на заводі не виконуються відповідно до вимог цього посібника з гігієни,
- є продукти харчування в незадовільному стані з ознаками псування,
- їжа не відповідає гігієнічним вимогам і може становити загрозу для здоров'я споживача,
- страви, що не відповідають вимогам якості,
- технологічне обладнання не працює належним чином,
- манометр вимірює неправильно,
- записи не ведуться
- і т.д.

### Процедура управління невідповідностями

- розслідувати невідповідність та визначити її причину,
- вжити заходів для виправлення ситуації,
- перевірка виконання коригувальних заходів,
- вжиття запобіжних заходів для недопущення повторення порушень,
- за необхідності складається протокол про нещасний випадок.

### Відповідальність

- Керівник операційної діяльності несе відповідальність за усунення невідповідності.

### 3. Metrologický program

Súčastou správnej výrobnjej praxe je metrologický program. Metrologický program slúži na zabezpečenie a kontrolu meradiel používaných v prevádzke zariadenia. Ako meradlá sa môžu používať váhy, teplomery, vlhkomery a meradlá objemu. Meradlá musia byť:

- funkčné,
- v dobrom stave,
- spoľahlivé.

Pomocou meradiel sa musia získať presné a správne hodnoty, pretože tieto sa v rámci monitoringu CCP a CP systému HACCP porovnávajú s hodnotami kritických limitov.

Meradlá slúžia na meranie fyzikálnych veličín:

- teploty (°C),
- relatívnej vlhkosti vzduchu (%),
- hmotnosti (kg),
- objemu (l),
- tlaku (Pa).

Prevádzka musí mať k dispozícii:

- kalibrovaný teplomer,
- overené váhy,
- v prípade rozlievania nápojov aj overenú odmerku,
- vlhkomer.

Metrologický program slúži na zabezpečenie správneho fungovanie všetkých meradiel v prevádzke zariadenia. Z tohto dôvodu sa meradlá musia v pravidelných intervaloch kontrolovať.

Ak sa niektoré meradlo používa napr. v súvislosti s platbami (napr. hmotnosť pokrmu uvedená v jedálnom lístku, objem rozlievaných alebo čapovaných nápojov) podlieha v zmysle Zákona o metrologii č. 157/2018 Z. z. v znení neskorších predpisov a v znení vyhlášky Úradu pre normalizáciu, metrologiu a skúšobníctvo SR č. 210/2000 Z.z. o meradlách a metrologickej kontrole v znení neskorších predpisov, povinnému overovaniu a takéto meradlo nazývame určené. Určené meradlá sa musia overovať. Čas platnosti overenia určených meradiel stanovuje príloha č. 1 vyhlášky č. 210/2000 Z.z. v znení neskorších predpisov. Čas platnosti overenia je vo všeobecnosti 2 roky a uvádza sa v doklade o overení meradla, ktorý vystaví autorizovaná osoba.

**Overenie určeného meradla** pozostáva zo skúšky meradla, ako aj potvrdenia jeho zhody so schváleným typom, s technickými požiadavkami a metrologickými požiadavkami na daný druh meradla. O overení určeného meradla sa vydá doklad o overení alebo sa meradlo označí overovacou značkou, alebo sa vydá doklad o overení a súčasne sa meradlo označí overovacou značkou. V zariadení sa najčastejšie overujú váhy.

Všetky meradlá sa môžu kalibrovat'. Meradlá, ktoré nie sú zo zákona určené a používajú sa na meranie na CCP, musia byť kalibrované. Teplota v chladiacom/mraziacom zariadení musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom. Kalibráciou meradla rozumieme skúmanie a vyhodnotenie metrologických vlastností meradla oproti štandardom. Tie sa

### 3. Програма з метрології

Метрологічна програма є частиною належної виробничої практики. Метрологічна програма служить для забезпечення і контролю вимірювальних приладів, що використовуються в роботі заводу. В якості вимірювальних приладів можуть використовуватися вагітермометригігрометрів і вимірювачі об'єму.

Манометри повинні бути:

- Функціонує,
- в хорошому стані,
- надійний.

Точні та правильні значення повинні бути отримані за допомогою вимірювальних приладів, оскільки вони порівнюються з критичними граничними значеннями під час моніторингу ККТ та КЗ системи HACCP.

Датчики використовуються для вимірювання фізичних величин:

- температура (°C),
- відносна вологість (%),
- вага (кг),
- об'єм (л),
- Тиск (Па).

Операція повинна мати в наявності:

- калібрований термометр,
- вивірені ваги,
- у разі розливання напоїв - сертифікований мірний стаканчик,
- гігрометр.

Метрологічна програма використовується для забезпечення належного функціонування всіх вимірювальних приладів на заводі. З цієї причини датчики повинні перевірятися через регулярні проміжки часу.

Якщо засіб вимірювальної техніки використовується, наприклад, у зв'язку з розрахунками (наприклад, вага страви, зазначеної в меню, об'єм розлитих або налитих напоїв), на нього поширюється для Закону про метрологію № 157/2018 Зб. законів, зі змінами та доповненнями, а також Постанови Словацького управління стандартизації, метрології та випробувань № 210/2000 Зб. законів, зі змінами та доповненнями, про засоби вимірювальної техніки та метрологічний контроль, зі змінами та доповненнями, до обов'язкової повірки, і такий засіб вимірювальної техніки називається призначенням. Призначені засоби вимірювальної техніки підлягають повірці. Термін дії повірки призначених засобів вимірювальної техніки встановлений у додатку 1 до Постанови № 210/2000 Зб. зак. зі змінами та доповненнями. Термін дії повірки, як правило, становить 2 роки і вказується в документі про повірку засобу вимірювальної техніки, виданому уповноваженою особою.

**Півірка конкретного засобу вимірювальної техніки** полягає у випробуванні засобу, а також у підтвердженні його відповідності затвердженому типу, технічним вимогам і метрологічним вимогам до типу засобу вимірювальної техніки. Півірка конкретного засобу вимірювальної техніки засвідчується документом про повірку або повірочним тавром, або документом про повірку та повірочним тавром. В установці найчастіше повіряють ваги.

Всі датчики можуть бути відкалібровані. Нестандартні прилади, що використовуються для вимірювання на ПЗЗ, повинні бути відкалібровані. Температура в холодильному/морозильному обладнанні повинна контролюватися обов'язково каліброваним приладом. Калібрування манометра означає перевірку та оцінку метрологічних характеристик манометра у порівнянні з еталонами. Вони

uvádzajú v kalibračnom liste, resp. sa oficiálne potvrdzujú certifikátom alebo protokolom o skúške. V zariadení sa najčastejšie kalibrujú teplomery. Prevádzka musí mať k dispozícii viaceré kalibrované teplomery v rozsahu teplôt podľa vykonávaných procesov. Odporúčané teploty kalibrácie sú v rozsahu od: -18 °C do +180 °C (-18 °C, 2 °C, 4 °C, 6 °C, 8 °C, 10 °C, 60 °C, 65 °C, 70 °C, 180 °C).

Teplota v sklade, chladničke a mrazničke musí byť monitorovaná a overovaná tak, že sú dodržané zásady HACCP. Overovanie teploty musí byť vykonávané povinne kalibrovaným meradlom.

Overovanie určených meradiel a kalibráciu meradiel vykonávajú: Slovenská legálna metrologia, Slovenský metrologický ústav, alebo rôzne komerčné autorizované subjekty v jednotlivých regiónoch SR.

Všetky meradlá sa musia zapísať do zoznamu meradiel. Pre každé overené a kalibrované meradlo musí byť vytvorená karta meradla, ktorá obsahuje evidenčné číslo meradla, výrobné číslo, umiestnenie meradla, názov meradla, dobu platnosti overenia alebo kalibrácie meradla, presnosť meradla.

#### Popis postupu činnosti

- vyberie sa vhodný typ meradla (teplomer, vlhkomer, váha, odmerka),
- meradlo sa zaznamená do pracovného formuláru,
- vytvorí sa karta meradla pre meradlo ak sa bude overovať a kalibrovat',
- odloží sa návod na používanie meradla od výrobcu,
- meradlo sa označí číselným kódom,
- podľa potreby sa zabezpečí overenie alebo kalibrácia meradla,
- údaje o overení, kalibrácii sa zapisujú do karty meradla,
- meradlo sa začne používať,
- v prípade poruchy meradla sa meradlo prestane používať,
- meradlo sa nechá opraviť a následne sa zabezpečí jeho kalibráciu alebo overenie,
- ak sa meradlo už nedá opraviť, alebo stratilo svoje metrologické vlastnosti, vyradí sa z evidencie.

#### Zodpovednosť

- za metrologický program zodpovedá vedúci prevádzky.

зазначені в сертифікаті калібрування або офіційно підтверджені сертифікатом чи протоколом випробувань. Термометри найчастіше калібрують на заводі. Завод повинен мати кілька відкаліброваних термометрів в діапазоні температур відповідно до виконуваних процесів. Рекомендовані температури калібрування: від -18 °C до +180 °C (-18 °C, 2 °C, 4 °C, 6 °C, 8 °C, 10 °C, 60 °C, 65 °C, 70 °C, 180 °C).

Температуру на складі, в холодильнику та морозильній камері необхідно контролювати та перевіряти, щоб забезпечити дотримання принципів HACCP. Перевірка температури повинна здійснюватися за допомогою обов'язково відкаліброваного приладу.

Повірка призначених засобів вимірювальної техніки та калібрування засобів вимірювальної техніки здійснюється Словацькою законодавчою метрологією, Словацьким метрологічним інститутом або різними комерційними уповноваженими організаціями в окремих регіонах Словацької Республіки.

Всі манометри повинні бути внесені до списку манометрів. Для кожного повіреного та відкаліброваного манометра повинна бути створена картка манометра, яка містить реєстраційний номер манометра, серійний номер, місцезнаходження манометра, назву манометра, термін дії повірки або калібрування манометра, точність манометра.

#### Опис робочого процесу

- обрано відповідний тип вимірювального приладу (термометр, гігрометр, ваги, мірний стакан),
- значення вимірювача записується на робочому аркуші,
- для колії створюється картка колії, якщо вона підлягає повірці та калібруванню,
- необхідно зберігати інструкцію виробника з використання вимірювального приладу,
- на калібр повинен бути нанесений цифровий код,
- повірка або калібрування вимірювального приладу повинна бути організована за необхідності,
- дані повірки, калібрування заносяться в картку манометра,
- вимірювальний прилад введено в експлуатацію,
- у разі несправності лічильника, лічильник не підлягає використанню,
- вимірювальний прилад повинен бути відремонтований, а потім відкалібрований або перевірений,
- якщо засіб вимірювальної техніки більше не підлягає ремонту або втратив свої метрологічні характеристики, його вилучають з реєстру.

#### Відповідальність

- Керівник виробництва відповідає за метрологічну програму.

## 4. Formuláre pre vedenie záznamov

Pri vedení záznamov môžete používať nižšie uvedené formuláre.

|                    |                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Formulár 1</b>  | Prijem potravín a pokrmov                                      |
| <b>Formulár 2</b>  | Skladovanie potravín v suchom sklade                           |
| <b>Formulár 3</b>  | Skladovanie potravín v chladiacom zariadení                    |
| <b>Formulár 4</b>  | Skladovanie potravín v mraziacom zariadení                     |
| <b>Formulár 5</b>  | Zmrazenie potravín                                             |
| <b>Formulár 6</b>  | Tepelná úprava                                                 |
| <b>Formulár 7</b>  | Odber vzoriek pokrmov                                          |
| <b>Formulár 8</b>  | Uchovávanie a výdaj pokrmov                                    |
| <b>Formulár 9</b>  | Distribúcia pokrmov                                            |
| <b>Formulár 10</b> | Osobná a prevádzková hygiena                                   |
| <b>Formulár 11</b> | Zoznam sanitačných prípravkov                                  |
| <b>Formulár 12</b> | Čistenie                                                       |
| <b>Formulár 13</b> | Dezinfekcia                                                    |
| <b>Formulár 14</b> | Školenie zamestnancov                                          |
| <b>Formulár 15</b> | Sťažnosť zákazníka                                             |
| <b>Formulár 16</b> | Problém                                                        |
| <b>Formulár 17</b> | Údržba                                                         |
| <b>Formulár 18</b> | Obchodný doklad / Zberný list pre vedľajšie živočíšne produkty |
| <b>Formulár 19</b> | Zoznam dodávateľov / odberateľov                               |
| <b>Formulár 20</b> | Zoznam meradiel                                                |
| <b>Formulár 21</b> | Karta meradla                                                  |
| <b>Formulár 22</b> | Kontrola meradiel                                              |
| <b>Formulár 23</b> | Dezinsekcia a deratizácia                                      |
| <b>Formulár 24</b> | Monitoring škodcov                                             |
| <b>Formulár 25</b> | Zoznam zamestnancov                                            |
| <b>Formulár 26</b> | Zodpovednosť zamestnanca                                       |
| <b>Formulár 27</b> | Samokontrola                                                   |
| <b>Formulár 28</b> | Tím HACCP                                                      |
| <b>Formulár 29</b> | Potvrdenie prúdových diagramov tímom HACCP                     |
| <b>Formulár 30</b> | Záznam zo stretnutia tímu HACCP                                |
| <b>Formulár 31</b> | Záznam o validácii/verifikácii systému HACCP                   |

**Poznámka:** číslovanie formulárov v softvérovej aplikácii nemusí byť totožné, niektoré formuláre sú zlúčené a názvy niektorých formulárov sú skrátené z dôvodu ergonomie a zobrazovacích schopností mobilných elektronických zariadení.

## 4. Форми обліку

Ви можете використовувати наведені нижче форми для ведення записів.

|                 |                                                                                    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Форма 1</b>  | Споживання продуктів харчування та харчування                                      |
| <b>Форма 2</b>  | Зберігання харчових продуктів у сухому сховищі                                     |
| <b>Форма 3</b>  | Зберігання харчових продуктів у холодильному обладнанні                            |
| <b>Форма 4</b>  | Зберігання харчових продуктів у морозильному обладнанні                            |
| <b>Форма 5</b>  | Заморожування продуктів харчування                                                 |
| <b>Форма 6</b>  | Термічна обробка                                                                   |
| <b>Форма 7</b>  | Відбір проб страв                                                                  |
| <b>Форма 8</b>  | Зберігання та видача їжі                                                           |
| <b>Форма 9</b>  | Розподіл харчування                                                                |
| <b>Форма 10</b> | Особиста та робоча гігієна                                                         |
| <b>Форма 11</b> | Перелік санітарних препаратів                                                      |
| <b>Форма 12</b> | Прибирання                                                                         |
| <b>Форма 13</b> | Дезінфекція                                                                        |
| <b>Форма 14</b> | Навчання персоналу                                                                 |
| <b>Форма 15</b> | Скарга клієнта                                                                     |
| <b>Форма 16</b> | Проблема                                                                           |
| <b>Форма 17</b> | Технічне обслуговування                                                            |
| <b>Форма 18</b> | Комерційний документ/прибуткова накладна на побічні продукти тваринного походження |
| <b>Форма 19</b> | Список постачальників / клієнтів                                                   |
| <b>Форма 20</b> | Перелік датчиків                                                                   |
| <b>Форма 21</b> | Калібрувальна карта                                                                |
| <b>Форма 22</b> | Контроль вимірювальних приладів                                                    |
| <b>Форма 23</b> | Дезінсекція та винищення                                                           |
| <b>Форма 24</b> | Моніторинг шкідників                                                               |
| <b>Форма 25</b> | Список працівників                                                                 |
| <b>Форма 26</b> | Відповідальність працівника                                                        |
| <b>Форма 27</b> | Самоперевірка                                                                      |
| <b>Форма 28</b> | Команда HACCP                                                                      |
| <b>Форма 29</b> | Підтвердження технологічних схем командою HACCP                                    |
| <b>Форма 30</b> | Протокол засідання команди HACCP                                                   |
| <b>Форма 31</b> | Протокол валідації/перевірки HACCP                                                 |

**Примітка:** нумерація форм у програмному доданку може не збігатися, деякі форми об'єднані, а назви деяких форм скорочені для ергономіки та можливостей відображення на мобільних електронних пристроях.



### Odporúčaný postup pre používanie záznamov v tlačenej forme.

| Záznam                                                           | Komentár                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Formulár 1</b><br>Príjem potravín a pokrmov                   | Záznam z príjmu potravín je potrebné vyplniť vždy pri každej dodávke potravín alebo pokrmov pri prijíme do prevádzky. Sledované ukazovatele v zázname slúžia na to, aby sa do prevádzky neprijala potravinová alebo pokrm, ktorý nie je bezpečný.                                                                    |
| <b>Formulár 2</b><br>Skladovanie potravín v suchom sklade        | Záznam je potrebné vyplňovať minimálne jedenkrát za pracovný deň, pre potreby preukázania zhody, že skladovacie podmienky sú v súlade s legislatívnymi požiadavkami.                                                                                                                                                 |
| <b>Formulár 3</b><br>Skladovanie potravín v chladiacom zariadení | Záznam je potrebné vyplňovať minimálne jedenkrát za pracovný deň, pre potreby preukázania zhody, že skladovacie podmienky sú v súlade s legislatívnymi požiadavkami.<br><b>Teplota v chladničke musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom.</b>                                                             |
| <b>Formulár 4</b><br>Skladovanie potravín v mraziacom zariadení  | Záznam je potrebné vyplňovať minimálne jedenkrát za pracovný deň, pre potreby preukázania zhody, že skladovacie podmienky sú v súlade s legislatívnymi požiadavkami.<br><b>Teplota v mrazničke musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom.</b>                                                              |
| <b>Formulár 5</b><br>Zmrazenie potravín                          | Vedie sa záznam z každého zmrazovania potravín.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Formulár 6</b><br>Tepelná úprava                              | Odporúčame viesť záznam z prípravy pokrmov určených pre väčšiu skupinu stravníkov (napr. denné menu), námatková kontrola.                                                                                                                                                                                            |
| <b>Formulár 7</b><br>Odber vzoriek pokrmov                       | Odporúčame viesť záznam z prípravy pokrmov určených pre väčšiu skupinu stravníkov (napr. denné menu).                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Formulár 8</b><br>Uchovávanie a výdaj pokrmov                 | Minimálne 1x počas uchovávania a výdaja pokrmov určených pre väčšiu skupinu stravníkov (napr. denné menu). Vedie sa záznam dennej činnosti výdajne stravy.                                                                                                                                                           |
| <b>Formulár 9</b><br>Distribúcia pokrmov                         | Vedie sa záznam z námatkovej kontroly.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Formulár 10</b><br>Osobná a prevádzková hygiena               | Záznam pre kontrolu dodržiavania hygieny je potrebné robiť riadiacimi pracovníkmi námatkovou kontrolou. Jej frekvenciu si môžete určiť na základe dosiahnutých výsledkov. Záznam sa vedie námatkovo a podľa potreby. Záznam slúži na preukázanie zhody pre dodržiavanie hygieny zamestnancami a hygieny v prevádzke. |
| <b>Formulár 11</b><br>Zoznam sanitačných prípravkov              | Záznam sa vyplní na začiatku používania príručky a potom iba v prípade zmien v používaných prípravkoch. Zaznamenávajú sa používané čistiace a dezinfekčné prípravky.                                                                                                                                                 |
| <b>Formulár 12</b><br>Čistenie                                   | Vykoná sa súhrnný záznam o čistení. Záznam sa vedie iba z veľkého čistenia.                                                                                                                                                                                                                                          |

### Рекомендована практика використання паперових записів.

| Рекорд                                                                      | Коментар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Форма 1</b><br>Споживання їжі та харчування                              | Запис про споживання їжі повинен бути заповнений для кожної доставки їжі або страв після прибуття до закладу. Показники, які відстежуються в журналі, використовуються для того, щоб гарантувати, що в установу не буде прийнята їжа або їжа, яка не є безпечною.                                                                                   |
| <b>Форма 2</b><br>Суше зберігання продуктів харчування                      | Запис повинен заповнюватися щонайменше один раз на робочий день для того, щоб продемонструвати відповідність умов зберігання законодавчим вимогам.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Форма 3</b><br>Зберігання продуктів харчування в холодильному обладнанні | Запис повинен заповнюватися щонайменше один раз на робочий день для того, щоб продемонструвати відповідність умов зберігання законодавчим вимогам.<br><b>Температуру в холодильнику необхідно контролювати за допомогою обов'язково відкаліброваного датчика.</b>                                                                                   |
| <b>Форма 4</b><br>Зберігання продуктів харчування в морозильному обладнанні | Запис повинен заповнюватися щонайменше один раз на робочий день для того, щоб продемонструвати відповідність умов зберігання законодавчим вимогам.<br><b>Температуру в морозильній камері необхідно контролювати за допомогою обов'язково відкаліброваного датчика.</b>                                                                             |
| <b>Форма 5</b><br>Заморожування продуктів                                   | Про кожне заморожування харчових продуктів слід вести облік.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Форма 6</b><br>Термічна обробка                                          | Ми рекомендуємо вести облік приготування страв, призначених для більшої групи відвідувачів (наприклад, щоденне меню), проводити вибірку перевірку.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Форма 7</b><br>Відбір проб харчових продуктів                            | Ми рекомендуємо вести облік приготування страв, призначених для більшої групи відвідувачів (наприклад, щоденне меню).                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Форма 8</b><br>Зберігання та видача їжі                                  | Щонайменше один раз під час зберігання та видачі їжі, призначеної для великої групи відвідувачів (наприклад, щоденне меню). Щоденна робота їдальні повинна бути зафіксована в журналі.                                                                                                                                                              |
| <b>Форма 9</b><br>Розподіл їжі                                              | За результатами вибіркової перевірки ведеться протокол.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Форма 10</b><br>Особиста та робоча гігієна                               | Керівний персонал повинен робити записи про перевірку дотримання гігієни шляхом вибіркової перевірки. Ви можете визначити його частоту на основі досягнутих результатів. Записи повинні вестись у довільній формі та за необхідності. Журнал використовується для демонстрації дотримання гігієни працівниками та дотримання гігієни в приміщеннях. |
| <b>Форма 11</b><br>Перелік санітарно-гігієнічних засобів                    | Запис заповнюється на початку використання інструкції і надає тільки в разі змін у препаратах, що використовуються. Використовувати миючі та дезінфікуючі засоби повинні бути зареєстровані.                                                                                                                                                        |
| <b>Форма 12</b><br>Прибирання                                               | За результатами прибирання складається підсумковий протокол. Звіт ведеться лише про основне прибирання.                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Formulár 13</b><br>Dezinfekcia                                                    | Vykoná sa súhrnný záznam o vykonanej dezinfekcii po veľkej sanitácii.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Formulár 14</b><br>Školenie zamestnancov                                          | Záznam sa vyplní vždy pri prijatí nového zamestnanca. Záznam sa vedie z každého školenia. Školenie sa musí vykonávať pravidelne (akreditované školenie 1x za dva roky)                                                                                                                                                                                             |
| <b>Formulár 15</b><br>Sťažnosť zákazníka                                             | Záznam sa vyplní ak chce zákazník (spotrebiteľ) podať sťažnosť.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Formulár 16</b><br>Problém                                                        | Záznam sa vyplní iba v prípade závažného problému: chýb / nedostatkov / nezhôd / havárií zistených v prevádzke pre účely ich odstránenia a zabráneniu ich opakovania.                                                                                                                                                                                              |
| <b>Formulár 17</b><br>Údržba                                                         | Vedie sa záznam z výkonu komplexnej údržby v prevádzke. Záznam z maľovania sa vedie minimálne jeden krát do roka.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Formulár 18</b><br>Obchodný doklad / Zberný list pre vedľajšie živočíšne produkty | Záznam sa vedie vždy pri odstraňovaní vedľajších živočíšnych produktov (kuchynský a reštauračný odpad).                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Formulár 19</b><br>Zoznam dodávateľov / odberateľov                               | Záznam sa vyplní na začiatku používania príručky a potom iba v prípade zmien v dodávateľoch/odberateľoch. Záznam sa vedie o dlhodobých dodávateľoch.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Formulár 20</b><br>Zoznam meradiel                                                | Záznam sa vyplní na začiatku používania príručky a potom iba v prípade zmien v používaných meradlách. Záznam sa vyplní pre všetky meradlá.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Formulár 21</b><br>Karta meradla                                                  | Záznam sa vyplní na začiatku používania príručky a potom iba v prípade zmien v používaných meradlách. Záznam sa vyplňuje len pre meradlá, ktoré podliehajú overovaniu alebo kalibrácii. Overovaniu podliehajú všetky určené meradlá, kalibrácii iba meradlá na kritických kontrolných bodoch. Záznam sa teda vedie iba pre etalóny, overené a kalibrované meradlá. |
| <b>Formulár 22</b><br>Kontrola meradiel                                              | Záznam slúži na internú kontrolu/kalibráciu pracovných meradiel pre potvrdenie presnosti ich merania pomocou meradla vyššej metrologickej presnosti – etalónu (meradla, ktoré bolo overené alebo kalibrované). Záznam sa vyplňuje jeden krát za šesť mesiacov.                                                                                                     |
| <b>Formulár 23</b><br>Dezinsekcia a deratizácia                                      | Záznam sa vyplní vždy pri výkone tejto činnosti odborne spôsobilou osobou. Min. 1x za polrok. Záznam môže byť nahradený protokolom o výkone prác, ktorý vystaví spoločnosť oprávnená vykonávať deratizáciu a dezinsekciu.                                                                                                                                          |
| <b>Formulár 24</b><br>Monitoring škodcov                                             | Záznam sa vyplní vždy pri výkone tejto činnosti. Záznam sa vedie podľa potreby.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Formulár 25</b><br>Zoznam zamestnancov                                            | Záznam sa vyplní na začiatku používania príručky a potom iba v prípade zmien. Záznam sa vedie pri nástupe do práce, po                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Форма 13</b><br>Дезінфекція                                                                        | Після проведення генеральної санітарної обробки слід зробити короткий запис про дезінфекцію, що проводилася.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Форма 14</b><br>Навчання персоналу                                                                 | Запис заповнюється щоразу, коли приймається на роботу новий працівник. Запис ведеться про кожну навчальну сесію. Навчання повинно проводитися на регулярній основі (акредитоване навчання раз на два роки)                                                                                                                                                                                 |
| <b>Форма 15</b><br>Скарга клієнта                                                                     | Запис заповнюється, якщо клієнт (споживач) хоче подати скаргу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Форма 16</b><br>Проблема                                                                           | Запис заповнюється тільки в разі виникнення серйозної проблеми: помилки/недоліки/несправності/аварії, виявлені на підприємстві, з метою їх усунення та запобігання їх повторення.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Форма 17</b><br>Обслуговування                                                                     | Необхідно вести облік виконання комплексного технічного обслуговування на заводі. Облік фарбування повинен вестися не рідше одного разу на рік.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Форма 18</b><br>Комерційний документ / інкасова накладна на побічні продукти тваринного походження | Щоразу, коли утилізуються побічні продукти тваринного походження (кухонні та ресторанный відходи), слід вести облік.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Форма 19</b><br>Список постачальників / клієнтів                                                   | Запис заповнюється на початку використання посібника і надалі лише у разі зміни постачальників/клієнтів. Запис ведеться щодо довгострокових постачальників.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Форма 20</b><br>Перелік датчиків                                                                   | Запис заповнюється на початку використання посібника і надалі тільки в разі зміни використовуваних вимірювальних приладів. Запис повинен бути заповнений для всіх вимірювальних приладів.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Форма 21</b><br>Масштабна карта                                                                    | Запис заповнюється на початку використання посібника і надалі тільки в разі зміни використовуваних калібрів. Запис заповнюється тільки для приладів, що підлягають повірці або калібруванню. Повірки підлягають усім призначеним приладам, калібруванню - лише прилади в критичних контрольних точках. Таким чином, облік ведеться тільки для еталонів, повірених і каліброваних приладів. |
| <b>Форма 22</b><br>Перевірка датчиків                                                                 | Протокол використовується для внутрішньої повірки/калібрування робочих мір з метою підтвердження їх точності вимірювання за допомогою міри вищої метрологічної точності - еталона (міри, що пройшла повірку або калібрування). Запис заповнюється один раз на шість місяців.                                                                                                               |
| <b>Форма 23</b><br>Дезінсекція та винищення                                                           | Запис заповнюється щоразу, коли компетентна особа здійснює цю діяльність. Не рідше одного разу на шість місяців. Запис може бути замінені звіт про виконання робіт, виданим компанією, уповноваженою на проведення винищення та дезінсекції.                                                                                                                                               |
| <b>Форма 24</b><br>Моніторинг шкідників                                                               | Запис повинен бути заповнений кожного разу, коли ця діяльність виконується. Записи повинні зберігатися відповідно до вимог.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Форма 25</b><br>Список співробітників                                                              | Запис заповнюється на початку використання посібника і лише згодом у разі внесення змін. Запис ведеться на початку роботи, після кожного медичного огляду. Тимчасові працівники також повинні бути                                                                                                                                                                                         |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  | každej lekárskej prehliadke. Zaznamenávajú sa aj brigádnici.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Formulár 26</b><br>Zodpovednosť zamestnanca                   | Záznam sa vyplní na začiatku používania príručky a potom iba v prípade v zozname zamestnancov/ zodpovednostiach zamestnancov.                                                                                                                                                                                         |
| <b>Formulár 27</b><br>Samokontrola                               | Záznam sa vyplní v prípade odberu vzoriek určených na vyšetrenie do akreditovaného laboratória.                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Formulár 28</b><br>Tím HACCP                                  | Záznam sa vyplní na začiatku používania príručky a potom iba v prípade zmien v zozname zamestnancov/zodpovednostiach zamestnancov.                                                                                                                                                                                    |
| <b>Formulár 29</b><br>Potvrdenie prúdových diagramov tímom HACCP | Nami vypracované prúdové diagramy uvedené v príručke sú potvrdené autormi. Ak si prevádzkovateľ vytvorí vlastné diagramy vyplní tento záznam.                                                                                                                                                                         |
| <b>Formulár 30</b><br>Záznam zo stretnutia tímu HACCP            | Záznam sa vyplní min. 1x do roka. V prípade malých prevádzok sa z praktických dôvodov tím HACCP neuplatňuje, v takomto prípade zodpovedá za uplatňovanie systému HACCP iba jedna osoba, ktorou je zodpovedný vedúci prevádzky a tento záznam sa nevypĺňa.                                                             |
| <b>Formulár 31</b><br>Záznam o validácii/verifikácii plánu HACCP | Záznam o validácii sa vyplní pri zavádzaní príručky, pri otvorení novej prevádzky a následne až pri zásadných zmenách v používaných surovinách a technológiách. Verifikácia sa vykonáva až po validácii s väčším časovým odstupom, min. 1x do roka, na preverenie toho či systém HACCP je naďalej v prevádzke účinný. |

**Poznámka:** Pre uľahčenie práce pri vedení záznamov používajte softvér a mobilnú aplikáciu.

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | зарєстровані.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Форма 26</b><br>Відповідальність працівника                     | Запис заповнюється на початку використання посібника, а потім тільки в тому випадку, якщо це передбачено в переліку працівників/обов'язків працівників.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Форма 27</b><br>Самоперевірка                                   | Запис заповнюється у разі відбору зразків для дослідження в акредитованій лабораторії.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Форма 28</b><br>Команда HACCP                                   | Запис заповнюється на початку використання посібника і надалі лише у разі внесення змін до переліку працівників/обов'язків.                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Форма 29</b><br>Підтвердження технологічних схем командою HACCP | Поточні схеми, складені нами і представлені в посібнику, підтверджені авторами. Якщо оператор створює власні схеми, він заповнює цей запис.                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Форма 30</b><br>Протокол зустрічі команди HACCP                 | Запис повинен заповнюватися не рідше одного разу на рік. У випадку малих підприємств, з практичних міркувань, команда HACCP може не застосовуватися, в такому випадку за застосування системи HACCP відповідає лише одна особа - відповідальна особа, яка є керівником підприємства, і цей запис не повинен заповнюватися.                                            |
| <b>Форма 31</b><br>Запис про валідацію/перевірку плану HACCP       | Запис про валідацію заповнюється при впровадженні керівництва, при відкритті нового заводу і тільки тоді, коли в сировину і технології, що використовуються, вносяться значні зміни. Верифікація проводиться тільки після валідації з більш тривалим часовим інтервалом, не рідше одного разу на рік, щоб переконатися, що система HACCP все ще ефективно функціонує. |

**Примітка:** Використовуйте програмне забезпечення та мобільний додаток, щоб полегшити ведення записів.

| <b>Formulár 1</b><br><b>Príjem potravín a pokrmov</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                          |                   |                               |              |                                                                                                                  |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Postup sledovania:</b> vizuálna kontrola prítomnosti kontaminácie v dopravnom prostriedku, zmyslové posúdenie (nebalených) potravín, kontrola stavu obalov, kontrola sprievodných dokladov, dodacích listov, kontrola dátumu minimálnej trvanlivosti a spotreby, označenia, celistvosť obalov, kontrola chladiarenského reťazca u chladených a mrazených potravín. Kontrola teploty hotových pokrmov (65°C). <b>Pri potravinách živočíšneho pôvodu sa musí poznačiť výrobca potraviny a krajina pôvodu!</b> <b>Frekvencia zaznamenávania:</b> každý príjem. |                                                                          |                   |                               |              |                                                                                                                  |               |
| Bolo zmyslové posúdenie potravín vyhovujúce?<br>Bola teplota prijímanej potraviny vyhovujúca?<br>Balenie vyhovuje (stav, označenie)?<br>Dátum spotreby resp. min. trvanlivosti vyhovoval?<br>Bolo posúdenie prítomnosti cudzích predmetov a škodcov vyhovujúce?<br>Sú prítomné informácie o výsledovateľnosti?                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                          |                   |                               |              | <b>Nápravné opatrenie:</b><br>Neprevzatie, uskladnenie do vyčleneného priestoru, likvidácia, oprava obalu a pod. | <b>Podpis</b> |
| Dátum a čas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Dodávateľ / číslo dodacieho listu / výrobca potraviny živočíšneho pôvodu | Potravina / pokrm | Krajina pôvodu (živoč. potr.) | Teplota (°C) | Áno<br>Nie                                                                                                       |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |                   |                               |              | <input type="checkbox"/>                                                                                         |               |
| Schválil:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                          |                   |                               |              | Dátum:                                                                                                           |               |

| <b>Форма 1</b><br><b>Споживання їжі та харчування</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                    |              |                                           |                  |                                                                                                                       |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Процедура моніторингу:</b> візуальна перевірка на наявність забруднення в транспортних засобах, сенсорна оцінка (неупакованих) продуктів харчування, перевірка стану упаковки, перевірка супровідних документів, накладних, перевірка термінів придатності, маркування, цілісності упаковки, перевірка холодового ланцюга для охолоджених і заморожених продуктів харчування. Контроль температури готових страв (65°C). <b>Для продуктів харчування тваринного походження необхідно зазначати виробника та країну походження!</b> <b>Частота запису:</b> кожен прийом їжі. |                                                                                    |              |                                           |                  |                                                                                                                       |               |
| Чи була сенсорна оцінка їжі задовільною?<br>Чи була температура отриманої їжі задовільною?<br>Чи задовільна упаковка (стан, маркування)?<br>Термін придатності або термін придатності дотримано?<br>Чи була оцінка наявності сторонніх предметів і шкідників задовільною?<br>Чи присутня інформація про простежуваність?                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |              |                                           |                  | <b>Корисувальні дії:</b><br>неприйняття, зберігання у спеціально відведеному місці, утилізація, ремонт упаковки тощо. | <b>Підпис</b> |
| Дата і час                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Постачальник / номер накладної / виробник харчових продуктів тваринного походження | Їжа / страва | Країна походження (Тваринний сертифікат). | Температура (°C) | Так.<br>Ні.                                                                                                           |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |              |                                           |                  | <input type="checkbox"/>                                                                                              |               |
| Затверджено:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |              |                                           |                  | Дата:                                                                                                                 |               |

## Formulár 2

# Skladovanie potravín v suchom sklade č. ....

**Postup sledovania:**  
 Meria sa teplota a relatívna vlhkosť vzduchu (RVV) v sklade.

|                                               |                                                                |                                                                                                    |                         |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Sledovaný ukazovateľ:</b><br>teplota, RVV. | <b>Frekvencia zaznamenávania:</b><br>Min. 1 x za pracovný deň. | <b>Limit:</b> Teplota (cca 10 – 25 °C),<br>resp. podľa druhu skladovaných potravín. RVV max. 70 %. | <b>Číslo teplomeru:</b> |
|                                               |                                                                |                                                                                                    | <b>Číslo vlhkomeru:</b> |

**Nápravné opatrenia:** Posúdenie stavu potravín, prednostné spracovanie nepoškodených potravín, likvidácia poškodených potravín. Vyvetranie, vykúrenie, vychladenie priestoru. Zistenie príčiny poruchy a jej odstránenie.

| Dátum | Čas | Teplota (°C) | RVV (%) | Čas | Teplota (°C) | RVV (%) | Podpis |
|-------|-----|--------------|---------|-----|--------------|---------|--------|
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |
|       |     |              |         |     |              |         |        |

Schválil:
Dátum:

[illegible]





| Formulár 5<br>Zmrazenie potravín                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------|-----------------|-------------------------------|--------------------------|----------------|--------|
| <p>Zmrazovať sa môžu len nasledovné potraviny: chladené: mäso chladené krájané, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu, ryby a iné morské živočíchy. Iné potraviny sa podľa platnej vyhlášky zmrazovať nemôžu.</p> <p><b>Monitoring:</b> zaznamenávajú sa údaje z pôvodnej etikety pre zabezpečenie výsledovateľnosti. Meria sa teplota potraviny v jadre teplotnou sondou po zmrazení (sonda na meranie teploty sa zapichne do potraviny pred zmrazením).</p> <p><b>Kritický limit:</b> teplota -18 °C v jadre zmrazovanej potraviny. Dĺžka uchovávania mrazených potravín je max. 14 dní mäso/ryby a 10 dní očistená/krájaná zelenina. Meranie teploty sa vykonáva kalibrovaným teplomerom.</p> <p><b>Frekvencia zaznamenávania:</b> každé zmrazovanie.</p> |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
| Názov potraviny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Výrobca | Dátum spotreby z etikety | Dátum zmrazenia | Čas ukončenia mrazenia (min.) | Teplota po zmrazení (°C) | Dátum spotreby | Podpis |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |                          |                 |                               |                          |                |        |
| Schválil:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                          |                 | Dátum:                        |                          |                |        |

| Форма 5<br>Заморожування продуктів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|--------|
| <p>Заморожувати можна лише такі продукти харчування: охолоджені: нарізане охолоджене м'ясо, м'ясо у вакуумній упаковці після відкриття споживачою упаковки, риба та інші морепродукти. Інші харчові продукти не можуть бути заморожені згідно з чинною постановою.</p> <p><b>Моніторинг:</b> дані з оригінальної етикетки записуються для забезпечення простежуваності. Температура серцевини продукту вимірюється за допомогою температурного датчика після заморожування (температурний датчик вставляється в продукт перед заморожуванням).</p> <p><b>Критична межа:</b> температура -18 °C в середині замороженого продукту. Максимальний термін зберігання заморожених продуктів становить 14 днів для м'яса/риби та 10 днів для очищених/нарізаних овочів. Вимірювання температури здійснюється за допомогою каліброваного термометра.</p> <p><b>Періодичність запису:</b> кожне заморожування.</p> |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
| Назва продукту харчування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Продукт | Термін придатності з етикетки | Дата заморожування | Час закінчення заморожування (хв.) | Температура після заморожування (°C) | Термін придатності | Підпис |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                               |                    |                                    |                                      |                    |        |
| Затверджено:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |                               |                    | Дата:                              |                                      |                    |        |

[illegible]

| Форма 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|--|--------|
| Термічна обробка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |                                     |                                   |  |  |        |
| Моніторинг: вимірювання температури їжі голчастим термометром. Моніторинг часу приготування.                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                                     |                                   |  |  |        |
| Критична межа: гарячі страви та холодні інгредієнти, що підлягають термічній обробці; дотримання технологічної процедури таким чином, щоб у центрі страви була досягнута температура 70 °C. Температура олії для смаження: макс. 180 °C, якщо інше не вказано виробником. Використовуйте тільки олію для смаження протягом часу, зазначеного виробником. |                                |                                     |                                   |  |  |        |
| Частота запису: тільки при приготуванні страв для великої групи відвідувачів (наприклад, шкolenня меню).                                                                                                                                                                                                                                                 |                                |                                     |                                   |  |  |        |
| Назва/номер<br>страви                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Дата<br>приготування<br>страви | ТЕПЛОВЕ ОБРОБЛЕННЯ                  |                                   |  |  | Підпис |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                | Час<br>початку<br>підготовки<br>їжі | Температура їжі в<br>ядрі<br>(°C) |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                                     |                                   |  |  |        |

Затверджено: \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_



## Formulár 7

### Odber vzoriek pokrmov

**Postup pre odber vzoriek:** Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom (varenie pri **100 °C**, počas **15 minút \***). Všetky súčasti hotového pokrmu sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe. Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej **50 g**, ak nejde o kusový tovar. Vzorky hotových pokrmov odobieraných v teplota stavu musia byť uzavreté a urychlene schladené.

**Používané pomôcky:** na odber možno požívať len lyžice, naberáčky a ďalšie pomôcky výhradne výlučne na odber vzoriek, ktoré musia byť umyté a vyvarené\*.

**Čas uchovávanía:** do 48 hodín

**Teplota počas uchovávania:** v chladničke pri teplote 2 až 6 °C.

**Frekvencia zaznamenávania:** pri každom odbere vzoriek pokrmov.

Po uchovávaní musia byť vzorky zlikvidované.

[illegible]

Schválil:

Dátum:

## Форма 7

### Відбір зразків харчових продуктів

**Процедура відбору зразків:** Зразки готової страви необхідно відбирати в чистий, прокип'ячений скляний посуд з кришками (кип'ятіння при 100 °C протягом 15 хвилин\*), всі компоненти готової страви повинні зберігатися окремо в окремому посуді. Відібраний зразок повинен важити не менше 50 г, якщо це не штучний товар. Зразки готових страв, відібраних в теплому стані, повинні бути запечатані і негайно охолоджені.

**Посуд, що використовується:** для відбору проб можна використовувати тільки ложки, ополоніки та інший посуд, який повинен бути вимитим і прокип'яченим\*.

**Термін придатності:** до 48 годин

**Температура зберігання:** в холодильнику при температурі від 2 до 6 °С.

**Частота запису:** при кожному відборі проб харчових продуктів.

Зразки повинні бути утилізовані після зберігання.

[illegible]

Затверджено:

Дата:

[illegible]

**Форма 8**

## Зберігання та видача продуктів харчування

---

**Моніторинг:** вимірювання температури їжі голчастим термометром.

**Критична межа:** Зберігання та видача: температура твердих харчових продуктів не повинна перевищувати 60 °С, а рідких - 65 °С протягом максимум 4 годин після завершення приготування. Холодні продукти: 0-4 °С або 5-8 °С, час зберігання залежить від типу продукту.

**Частота запису:** мінімум один раз під час зберігання та роздачі їжі.

| Дата | Блюдо | Температура їжі (°C) | Час | Температура страви (°C) | Час | Температура страви (°C) | Час | Підпис |
|------|-------|----------------------|-----|-------------------------|-----|-------------------------|-----|--------|
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |
|      |       |                      |     |                         |     |                         |     |        |

**Затверджено:**
**Дата:**

| <b>Formulár 9</b><br><b>Distribúcia pokrmov</b>                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|---------------------|----------------------------|----------|--------|
| <b>Monitoring:</b> meranie teploty teplomerom, sledovanie času. <b>Kritický limit:</b> teplé pokrmy: teplota min 65 °C maximálne 3 hodiny od dohotovenia. Studené pokrmy: teplota 0 – 4 °C alebo 5 – 8 °C a čas podľa druhu pokrmu.<br><b>Frekvencia:</b> námatkovo. |                      |           |                     |                            |          |        |
| Dátum                                                                                                                                                                                                                                                                | Názov / číslo pokrmu | Odberateľ | Prepravné podmienky |                            | Poznámka | Podpis |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           | Teplota (°C)        | Čas zaznamenania (hod:min) |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |           |                     |                            |          |        |

Schválil: \_\_\_\_\_ Dátum: \_\_\_\_\_

[illegible]

| <b>Formulár 10</b><br><b>Osobná a prevádzková hygiena</b>           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |                          |                                 |
|---------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| <b>Predmet kontroly:</b><br>všetci zamestnanci,<br>všetky priestory |     | <b>Postup kontroly:</b><br>1. kontrola čistoty rúk, pracovného odevu a odstránenie drobných predmetov pred zahájením práce<br>2. kontrola umývania rúk pri prechode zo znečistenej práce na čistú<br>3. kontrola čistoty skladovacích priestorov<br>4. kontrola čistoty predajných priestorov, vitríny a pod. |                          |                          |                                 |
| <b>Frekvencia kontroly:</b><br>námatkovo, podľa potreby.            |     | <b>Nápravné opatrenia:</b><br>Ihneď odstrániť nedostatky.                                                                                                                                                                                                                                                     |                          |                          |                                 |
| Dátum                                                               | Čas | Osobná hygiena / prevádzková hygiena                                                                                                                                                                                                                                                                          |                          |                          | Kontrolu<br>Vykonal<br>(podpis) |
|                                                                     |     | Kontrolovaný priestor, miesto, osoba, zariadenie                                                                                                                                                                                                                                                              | Vyhovuje                 |                          |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | áno                      | nie                      |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
|                                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                 |
| Schválil:                                                           |     | Dátum:                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |                          |                                 |

| <b>Форма 10</b><br><b>Особиста та робоча гігієна</b>   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |                          |                                      |
|--------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| <b>Об'єкт перевірки:</b> весь персонал, всі приміщення |     | <b>Процедура контролю:</b><br>1. перевірка чистоти рук, робочого одягу та видалення дрібних предметів перед початком роботи<br>2. контроль миття рук при переході від брудної роботи до чистої<br>3. перевірка чистоти складських приміщень<br>4. перевірка чистоти торгових залів, вітрин тощо |                          |                          |                                      |
| <b>Частота перевірок:</b><br>вибірково, за потребою.   |     | <b>Виправлення помилок:</b><br>негайно виправляйте недоліки.                                                                                                                                                                                                                                    |                          |                          |                                      |
| Дата                                                   | Час | Особиста гігієна / виробнича гігієна                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |                          | Перевірка.<br>Отримано з<br>(підпис) |
|                                                        |     | Контрольована територія, місце, особа, обладнання                                                                                                                                                                                                                                               | Підходить для            |                          |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Так.                     | Ні.                      |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
|                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                      |
| Затверджено:                                           |     | Дата:                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |                          |                                      |

| <div>Formulár 11</div> <div>Zoznam sanitačných prípravkov</div>                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|---------------------------------------|------------------|----------------------------|
| Frekvencia zaznamenávania: Zaznamenávajú sa používané čistiace a dezinfekčné prípravky. |                          |               |                                       |                  |                            |
| P. č.                                                                                   | Obchodný názov prípravku | Účel použitia | Čas pôsobenia, koncentrácia a teplota | Spôsob aplikácie | Spôsob odstránenia zvyškov |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |
|                                                                                         |                          |               |                                       |                  |                            |

| <div>Форма 11</div> <div>Перелік санітарно-гігієнічних засобів</div>  |                         |                   |                                      |                |                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Частота запису: записуються використані мийчі та дезінфікуючі засоби. |                         |                   |                                      |                |                           |
| П. №.                                                                 | Торгова назва препарату | Мета використання | Час дії, концентрація та температура | Метод програми | Спосіб видалення залишків |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |
|                                                                       |                         |                   |                                      |                |                           |

[illegible][illegible]

[illegible]

| Форма 13<br><b>Дезінфекція</b>                                                |                                                           |    |                                                                   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>Очищення повинно проводитися перед фактичною дезінфекцією (пункти 1-3)</b> |                                                           |    |                                                                   |  |  |
| ОЧИЩЕННЯ                                                                      |                                                           |    | ДЕЗІНФЕКЦІЯ                                                       |  |  |
| 1.                                                                            | Механічно видалити залишки бруду.                         | 4. | Продезинфікуйте дезінфікуючим засобом у встановленій концентрації |  |  |
| 2.                                                                            | Прати вручну або механічно теплою водою з миючим засобом. | 5. | Залиште дезінфікуючий розчин діяти відповідно до інструкцій.      |  |  |
| 3.                                                                            | Змити питною водою.                                       | 6. | Ретельно промити питною водою.                                    |  |  |

Дезінфекція: на території.  
Частота дезінфекції: згідно з планом санітарних заходів.  
Частота записів: сумарний запис дезінфекції, проведеної після основної санітарної обробки.

| Дата | Час | Дезінфікована територія,<br>обладнання | Використовувані<br>дезінфікуючі<br>засоби | Концентрація<br>підготовки (%) | Підпис |
|------|-----|----------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|--------|
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |
|      |     |                                        |                                           |                                |        |

Затверджено:
Дата:





| <b>Formulár 15</b><br><b>Sťažnosť zákazníka</b>                                                  |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Frekvencia zaznamenávania:</b> záznam sa vedie ak chce zákazník (spotrebiteľ) podať sťažnosť. |                            |
|                                                                                                  | <b>Sťažnosť zákazníka:</b> |
| <b>Dátum:</b>                                                                                    |                            |
| <b>Čas:</b>                                                                                      |                            |
| <b>Sťažovateľ:</b>                                                                               |                            |
| <b>Sťažnosť prebral (podpis):</b>                                                                |                            |
| Dátum: ..... podpis .....                                                                        |                            |
| <b>Odpoveď na sťažnosť zákazníka</b>                                                             |                            |
| <b>Dátum:</b>                                                                                    | <b>Odpoveď:</b>            |
| <b>Čas:</b>                                                                                      |                            |
| <b>Odpovedal:</b>                                                                                |                            |
| Dátum: ..... podpis .....                                                                        |                            |
| <b>Schválil:</b>                                                                                 | <b>Dátum:</b>              |

| <b>Форма 15</b><br><b>Скарга клієнта</b>                                           |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Частота запису:</b> запис ведеться, якщо клієнт (споживач) бажає подати скаргу. |                        |
|                                                                                    | <b>Скарга клієнта:</b> |
| <b>Побачення:</b>                                                                  |                        |
| <b>Час:</b>                                                                        |                        |
| <b>Скаржник:</b>                                                                   |                        |
| <b>Скаргу отримав (підпис):</b>                                                    |                        |
| Дата: ..... підпис .....                                                           |                        |
| <b>Відповідь на скаргу клієнта</b>                                                 |                        |
| <b>Побачення:</b>                                                                  | <b>Відповідай:</b>     |
| <b>Час:</b>                                                                        |                        |
| <b>Він відповів:</b>                                                               |                        |
| Дата: ..... підпис .....                                                           |                        |
| <b>Затверджено:</b>                                                                | <b>Дата:</b>           |



| Formulár 17<br>Údržba                                                               |              |                |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|--------|
| Frekvencia zaznamenávania: záznam sa vedie pri výkone väčších údržbárskych prácach. |              |                |        |
| Dátum                                                                               | Popis údržby | Údržbu vykonal | Podpis |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
|                                                                                     |              |                |        |
| Schválil:                                                                           |              | Dátum:         |        |

| Форма 17<br>Технічне обслуговування                                 |                                |                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------|
| Частота запису: запис ведеться при проведенні капітального ремонту. |                                |                                     |        |
| Дата                                                                | Опис технічного обслуговування | Технічне обслуговування здійснювали | Підпис |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
|                                                                     |                                |                                     |        |
| Затверджено:                                                        |                                | Дата:                               |        |

**Formulár 18**  
**Obchodný doklad/Zberný list**

pre vedľajšie živočíšne produkty – materiál kategórie 3  
„NEURČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU“

**Frekvencia zaznamenávania:** záznam sa vedie pri odovzdávaní odpadu.

Číslo dokladu: .....

**ODOVZDÁVAJÚCI**

Prevádzkovateľ:  
názov, adresa, IČO, úradné číslo

Miesto pôvodu: ☐ farma, ☐ prevádzkareň  
názov, adresa, PSČ

**CEHZ/úradné číslo:**

Druh vedľajšieho živočíšneho produktu:

Množstvo v ks, balenie, hmotnosť, celková hmotnosť v kg:

**PREBERAJÚCI**

Miesto určenia:  
názov, adresa, úradné číslo

Prepravca:  
názov, adresa, úradné číslo

Číslo dopravného prostriedku, meno a priezvisko zamestnanca:

Dátum vydania:

Odovzdal:  
meno a priezvisko, podpis, odtlačok pečiatky

Prevzal:  
meno a priezvisko, podpis, odtlačok pečiatky

**Форма 18**  
**Комерційний документ/Інкасовий лист**

для побічних продуктів тваринного походження - матеріал категорії 3  
"НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ"

**Періодичність обліку:** облік ведеться під час передачі відходів.

Номер документа: .....

**ВІДПРАВНИК**

Оператор:  
назва, адреса, реєстраційний номер, офіційний номер

Місце походження: ☐ Фермерське господарство, ☐ Місце здійснення діяльності  
ім'я, адреса, поштовий індекс

**СЕНЗ/номер офісу:**

Тип побічних продуктів тваринного походження:

Кількість в шт, упаковка, вага, загальна вага в кг:

**ЧИТАННЯ**

Пункт призначення:  
назва, адреса, офіційний номер

Перевізник:  
назва, адреса, офіційний номер

Номер транспортного засобу, ім'я та прізвище працівника:

Дата виходу:

Він передав його:  
ім'я та прізвище, підпис, печатка

Він взяв на себе відповідальність:  
ім'я та прізвище, підпис, печатка

| <b>Formulár 19</b><br><b>Zoznam dodávateľov / odberateľov</b>        |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frekvencia zaznamenávaní: záznam sa vedie o dlhodobých dodávateľoch. |                                                                                                |
| <b>P.č.</b>                                                          | <b>Informácie o dodávateľovi</b>                                                               |
|                                                                      | Názov:<br>Adresa:<br>E-mail:<br>IČO<br>Produkty:<br>Začiatok spolupráce:<br>Koniec spolupráce: |
|                                                                      | Názov:<br>Adresa:<br>E-mail:<br>IČO<br>Produkty:<br>Začiatok spolupráce:<br>Koniec spolupráce: |
|                                                                      | Názov:<br>Adresa:<br>E-mail:<br>IČO<br>Produkty:<br>Začiatok spolupráce:<br>Koniec spolupráce: |
|                                                                      | Názov:<br>Adresa:<br>E-mail:<br>IČO<br>Produkty:<br>Začiatok spolupráce:<br>Koniec spolupráce: |
|                                                                      | Názov:<br>Adresa:<br>E-mail:<br>IČO<br>Produkty:<br>Začiatok spolupráce:<br>Koniec spolupráce: |
|                                                                      | Názov:<br>Adresa:<br>E-mail:<br>IČO<br>Produkty:<br>Začiatok spolupráce:<br>Koniec spolupráce: |
| Schválil: _____ Dátum: _____                                         |                                                                                                |

| <b>Форма 1</b><br><b>9 Список поставщиков / клиентов</b>        |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Частота обліку: слід вести облік довгострокових поставальників. |                                                                                                                 |
| <b>№.</b>                                                       | <b>Інформація про поставальника</b>                                                                             |
|                                                                 | Назва:<br>Адреса:<br>Електронна пошта:<br>ІДЕНТИФІКАТОР<br>Продукти:<br>Початок співпраці:<br>Кінець співпраці: |
|                                                                 | Назва:<br>Адреса:<br>Електронна пошта:<br>ІДЕНТИФІКАТОР<br>Продукти:<br>Початок співпраці:<br>Кінець співпраці: |
|                                                                 | Назва:<br>Адреса:<br>Електронна пошта:<br>ІДЕНТИФІКАТОР<br>Продукти:<br>Початок співпраці:<br>Кінець співпраці: |
|                                                                 | Назва:<br>Адреса:<br>Електронна пошта:<br>ІДЕНТИФІКАТОР<br>Продукти:<br>Початок співпраці:<br>Кінець співпраці: |
|                                                                 | Назва:<br>Адреса:<br>Електронна пошта:<br>ІДЕНТИФІКАТОР<br>Продукти:<br>Початок співпраці:<br>Кінець співпраці: |
|                                                                 | Назва:<br>Адреса:<br>Електронна пошта:<br>ІДЕНТИФІКАТОР<br>Продукти:<br>Початок співпраці:<br>Кінець співпраці: |
| Затверджено: _____ Дата: _____                                  |                                                                                                                 |



| Formulár 21<br>Karta meradla                                                               |             |         |                                         |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-----------------------------------------|--------|
| Druh meradla:                                                                              |             |         |                                         |        |
| Názov meradla:                                                                             |             |         |                                         |        |
| Evidenčné číslo meradla:                                                                   |             |         |                                         |        |
| Výrobné číslo meradla:                                                                     |             |         |                                         |        |
| Umiestnenie meradla:                                                                       |             |         |                                         |        |
| Doba platnosti overenia/kalibrácie:                                                        |             |         |                                         |        |
| Presnosť meradla:                                                                          |             |         |                                         |        |
| Frekvencia zaznamenávania: záznam sa vedie iba pre etalóny, overené a kalibrované meradlá. |             |         |                                         |        |
| Dátum                                                                                      | Druh výkonu | Vykonal | Číslo protokolu<br>o overení/kalibrácii | Podpis |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
|                                                                                            |             |         |                                         |        |
| Schválil:                                                                                  |             | Dátum:  |                                         |        |

| Форма 21<br>Карта колії                                                                          |              |            |                                         |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|-----------------------------------------|--------|
| Тип колії:                                                                                       |              |            |                                         |        |
| Назва калібру:                                                                                   |              |            |                                         |        |
| Реєстраційний номер колії:                                                                       |              |            |                                         |        |
| Серійний номер датчика:                                                                          |              |            |                                         |        |
| Місцезнаходження датчика:                                                                        |              |            |                                         |        |
| Термін дії повірки/калібрування:                                                                 |              |            |                                         |        |
| Точність вимірювання:                                                                            |              |            |                                         |        |
| Частота запису: запис повинен вестися тільки для еталонів, повірених і відкаліброваних приладів. |              |            |                                         |        |
| Дата                                                                                             | Тип живлення | Отримано з | Номер протоколу<br>повірки/калібрування | Підпис |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
|                                                                                                  |              |            |                                         |        |
| Затверджено:                                                                                     |              | Дата:      |                                         |        |

[illegible][illegible]





**Formulár 24**  
**Monitoring škodcov**

**Miesto sledovania:** všetky priestory.

**Sledovaný ukazovateľ:** prítomnosť živočíšnych škodcov.

**Postup sledovania:** Pozorovanie prítomnosti škodcov (hmyzu, hlodavcov).

**Frekvencia zaznamenávania:** Podľa potreby.

**Frekvencia zaznamenávania:** každý monitoring.

**Nápravné opatrenia** vykonanie všetkých prác, ktorými sa zabráni prítomnosti hlodavcov a škodcov v skladových priestoroch surovín (rozloženie návnad, čistota okolia, pravidelný odvoz odpadu a čistota okolitých priestorov, nevytváranie skládok v prevádzke).

| Dátum | Čas | Druh a počet prítomných škodcov a hlodavcov, priestor | Podpis |
|-------|-----|-------------------------------------------------------|--------|
|       |     |                                                       |        |
|       |     |                                                       |        |
|       |     |                                                       |        |
|       |     |                                                       |        |
|       |     |                                                       |        |
|       |     |                                                       |        |

Schválil:

Dátum:

**Форма 24**  
**Моніторинг шкідників**

**Місце спостереження:** всі приміщення.

**Індикатор, що відстежується:** наявність шкідників тварин.

**Процедура моніторингу:** спостереження за наявністю шкідників (комахи, гризунів).

**Частота запису:** за потребою.

**Частота запису:** кожен моніторинг.

**Заходи щодо усунення недоліків** Провести всі роботи для запобігання присутності гризунів та шкідників у місцях зберігання сировини (розповсюдження приманок, чистота прилеглих територій, регулярне вивезення відходів та чистота прилеглих територій, відсутність сміттєвалищ на території підприємства).

| Дата | Час | Тип і кількість наявних шкідників і гризунів, площа | Підпис |
|------|-----|-----------------------------------------------------|--------|
|      |     |                                                     |        |
|      |     |                                                     |        |
|      |     |                                                     |        |
|      |     |                                                     |        |
|      |     |                                                     |        |
|      |     |                                                     |        |

Затверджено:

Дата:

| <b>Formulár 25</b>                                                               |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Zoznam zamestnancov</b>                                                       |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
| Frekvencia zaznamenávania: Pri nástupe do práce, po každej lekárskej prehliadke. |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
| P.<br>č.                                                                         | Priezvisko<br>a<br>meno<br>zamestnanca | Pracovné<br>zaradenie | Zdravotná spôsobilosť                      |                                                      |                                                      |                                                      | Odborná<br>spôsobilosť |
|                                                                                  |                                        |                       | Vstupná<br>lekárska<br>prehliadka<br>(dňa) | 1.<br>preventívna<br>lekárska<br>prehliadka<br>(dňa) | 2.<br>preventívna<br>lekárska<br>prehliadka<br>(dňa) | 3.<br>preventívna<br>lekárska<br>prehliadka<br>(dňa) |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |
|                                                                                  |                                        |                       |                                            |                                                      |                                                      |                                                      |                        |

Schválil:

Dátum:

| <b>Форма 2-5</b>                                                          |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Список працівників</b>                                                 |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
| <b>Частота запису:</b> на початку роботи, після кожного медичного огляду. |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
| Р.<br>Č.                                                                  | Прізвище<br><br>а<br>Ім'я<br>до | Класифікація<br>робочих<br>місць | Медична придатність                                   |                                                                   |                                                                   |                                                                   | Професійна<br>компетентність |
|                                                                           |                                 |                                  | <b>Первинний<br/>медичний<br/>огляд<br/>(за день)</b> | <b>1.<br/>профілактичний<br/>медичний<br/>огляд<br/>(за день)</b> | <b>2.<br/>профілактичний<br/>медичний<br/>огляд<br/>(за день)</b> | <b>3.<br/>профілактичний<br/>медичний<br/>огляд<br/>(за день)</b> |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |
|                                                                           |                                 |                                  |                                                       |                                                                   |                                                                   |                                                                   |                              |

**Затверджено:** \_\_\_\_\_ **Дата:** \_\_\_\_\_.  
\_\_\_\_\_



## Formulár 27

# Samokontrola

**Frekvencia zaznamenávania:** Po každej samokontrole, po odbere vzoriek určených na vyšetrenie do akreditovaného laboratória.

| Dátum a hodina odberu vzorky | Miesto odberu | Vzorku odobral | Vzorku vyšetril | Výsledok rozboru<br>(vyhovuje / nevyhovuje) | Číslo protokolu o skúške |
|------------------------------|---------------|----------------|-----------------|---------------------------------------------|--------------------------|
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |
|                              |               |                |                 |                                             |                          |

Schválil:
Dátum:

| <div>Форма 27</div> <div>Самоперевірка а</div>                                                                       |             |                   |                    |                                       |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|--------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| Періодичність запису: після кожної самоінспекції, після відбору зразків для дослідження в акредитованій лабораторії. |             |                   |                    |                                       |                              |
| Дата та час відбору проб                                                                                             | Місце збору | Зразок відібраний | Він оглянуv зразок | Результат аналізу<br>(склав/не склав) | Номер звіту про випробування |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |
|                                                                                                                      |             |                   |                    |                                       |                              |

Затверджено:

Дата:

**Formulár 28**  
**Tím HACCP**

**Frekvencia zaznamenávania:** Pri vytvorení tímu a pri zmene členov tímu.

| Člen tímu HACCP (meno a priezvisko),<br>funkcia v tíme | Začiatok<br>členstva<br>(dátum) | Ukončenie<br>členstva<br>(dátum) | Podpis |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--------|
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |
|                                                        |                                 |                                  |        |

**Форма 28**  
**Команда HACCP**

**Частота запису:** при створенні команди та при зміні членів команди.

| Член команди HACCP (ім'я та прізвище),<br>функція в команді | Початок<br>членства<br>(дата) | Припинення<br>членства<br>(дата) | Підпис |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------|
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |
|                                                             |                               |                                  |        |

| <b>Formulár 29</b><br><b>Potvrdenie prúdových diagramov tímom HACCP</b>       |                                                   |            |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------|--------|
| <b>Frekvencia zaznamenávania:</b> Pri vytvorení vlastného prúdového diagramu. |                                                   |            |        |
| Člen tímu HACCP (meno a priezvisko)                                           | Vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu s prúdovým diagramom |            | Podpis |
|                                                                               | súhlasím                                          | nesúhlasím |        |
|                                                                               |                                                   |            |        |
|                                                                               |                                                   |            |        |
|                                                                               |                                                   |            |        |
|                                                                               |                                                   |            |        |
|                                                                               |                                                   |            |        |
|                                                                               |                                                   |            |        |
| Schválil:                                                                     |                                                   | Dňa:       |        |

| <b>Форма 29</b><br><b>Підтвердження технологічних схем командою HACCP</b> |                                         |              |        |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|--------|
| <b>Частота запису:</b> при створенні користувацької діаграми струму.      |                                         |              |        |
| Член команди HACCP (ім'я та прізвище)                                     | Висловлення згоди/незгоди з блок-схемою |              | Підпис |
|                                                                           | Я згоден.                               | Я не згоден. |        |
|                                                                           |                                         |              |        |
|                                                                           |                                         |              |        |
|                                                                           |                                         |              |        |
|                                                                           |                                         |              |        |
|                                                                           |                                         |              |        |
|                                                                           |                                         |              |        |
| Затверджено:                                                              |                                         | Вмикаю:      |        |





| <b>Formulár 31</b><br><b>Záznam o validácii/verifikácii systému HACCP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Frekvencia zaznamenávania:</b> Záznam o validácii sa vyplní pri zavádzaní príručky, pri otváraní novej prevádzky a následne až pri zásadných zmenách v používaných surovinách a technológiách. Verifikácia sa vykonáva až po validácii s väčším časovým odstupom, min. 1x do roka, na preverenie toho či systém HACCP je naďalej v prevádzke účinný. |        |
| <input type="checkbox"/> Validácia <input type="checkbox"/> Verifikácia                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |
| Dôvod:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| Spôsob:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |
| Výsledok:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |
| Zmeny vyplývajúce z výsledku validácie/verifikácie:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
| Dátum a čas validácie/verifikácie:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |
| Vypracoval:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |
| Schválil:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dátum: |

| <b>Форма 31</b><br><b>Протокол валідації/перевірки HACCP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Частота записів:</b> запис про валідацію заповнюється при введенні в дію настанови, при відкритті нового підприємства і лише згодом, коли відбуваються значні зміни в сировині та технологіях, що використовуються. Верифікація проводиться тільки після валідації з більш тривалим інтервалом, не рідше одного разу на рік, щоб перевірити, що система HACCP все ще ефективно працює. |       |
| <input type="checkbox"/> Валідація <input type="checkbox"/> Верифікація                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
| Причина:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
| Метод:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |
| Результат:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
| Зміни за результатами валідації/верифікації:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
| Дата і час валідації/перевірки:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
| Розроблено:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
| Затверджено:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Дата: |

## 5. Pokyny pre prevádzkovateľa pri zavádzaní hygienickej príručky

|                                       | Čo je potrebné spraviť z vašej strany                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Vaša poznámka |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Základné doklady k činnosti prevádzky | Do prílohy doložiť: <ul style="list-style-type: none"> <li>- oprávnenie na podnikanie,</li> <li>- list vlastníctva alebo zmluva o nájme priestorov (zmluva o budúcej zmluve),</li> <li>- kolaudačné rozhodnutie, alebo rozhodnutie o zmene účelu užívania stavby,</li> <li>- schválený prevádzkový poriadok (vzor si môžete stiahnuť na internetovej stránke príručky alebo príslušnom RÚVZ),</li> <li>- rozhodnutie príslušného RÚVZ o schválení prevádzky.</li> </ul>                                             |               |
| Zabezpečenie zamestnancov             | Doložiť zoznam zamestnancov (FORMULÁR).<br>Do prílohy doložiť: <ul style="list-style-type: none"> <li>- doklady o odbornej spôsobilosti,</li> <li>- doklady o zdravotnej spôsobilosti.</li> </ul> Vyplniť pracovnú náplň zamestnanca (FORMULÁR).<br><br>Preveriť, či všetci zamestnanci majú odbornú spôsobilosť pre prácu v potravinárstve (výučný list, maturitné vysvedčenie, vysokoškolský diplom alebo osvedčenie o odbornej spôsobilosti vystavené príslušným Regionálnym úradom verejného zdravotníctva SR). |               |
| Pracovný a výrobný postup             | Do prílohy doložiť: <ul style="list-style-type: none"> <li>- postupy výroby pokrmov,</li> <li>- recepty,</li> <li>- jedálny lístok s uvedením zloženia jednotlivých pokrmov a zvýraznenými alergénmi.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |
| Normy obsluhy strojov a zariadení     | Do prílohy doložiť: <ul style="list-style-type: none"> <li>- originálne návody na obsluhu k technologickým zariadeniam.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |
| Hygienický režim                      | Označiť pracovné miesta štítkami podľa účelu používania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| Plán prevádzky                        | Do prílohy doložiť: <ul style="list-style-type: none"> <li>- plán prevádzky, ktorý obsahuje: <ul style="list-style-type: none"> <li>- pôdorys budovy s uvedením m<sup>2</sup> a názvu každej miestnosti,</li> <li>- rozmiestnenie strojných a technologických zariadení,</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     |               |

## 5. Посібник для оператора у виконанні посібника з гігієни

|                                            | Що потрібно зробити з вашого боку                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ваша записка |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Основні документи про діяльність операції  | Буде задокументовано в додатку: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ліцензію на ведення бізнесу,</li> <li>- правостановлюючий документ або договір оренди приміщення (майбутній договір),</li> <li>- рішення про дозвіл на будівництво або рішення про зміну цільового призначення будівлі,</li> <li>- Затверджені правила експлуатації (зразок можна завантажити з веб-сайту посібника або відповідного РÚВЗ),</li> <li>- рішення компетентного органу РÚВЗ про погодження операції.</li> </ul>                                                                                  |              |
| Безпека персоналу                          | Надати список працівників (ФОРМА).<br>Буде задокументовано в додатку: <ul style="list-style-type: none"> <li>- докази професійної компетентності,</li> <li>- докази медичної придатності.</li> </ul> Заповнити посадову інструкцію працівника (ФОРМА).<br><br>Переконайтеся, що всі працівники мають кваліфікацію для роботи в харчовій промисловості (атестат про повну загальну середню освіту, атестат про середню освіту, диплом про вищу освіту або сертифікат професійної компетентності, виданий компетентним регіональним управлінням охорони здоров'я Словачької Республіки). |              |
| Процедура роботи та виробництва            | Буде задокументовано в додатку: <ul style="list-style-type: none"> <li>- процедури виробництва харчових продуктів,</li> <li>- Рецепти,</li> <li>- меню зі складом кожної страви та виділеними алергенами.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |
| Стандарти експлуатації машин та обладнання | Буде задокументовано в додатку: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оригінальні інструкції з експлуатації технологічного обладнання.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |
| Гігієнічний режим                          | Позначте робочі місця відповідно до їхнього призначення.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |
| План роботи                                | Буде задокументовано в додатку: <ul style="list-style-type: none"> <li>- план роботи, який включає в себе <ul style="list-style-type: none"> <li>- План будівлі із зазначенням m<sup>2</sup> та назви кожної кімнати,</li> <li>- розміщення механічного та технологічного обладнання</li> <li>- на об'єкті,</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |              |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- розміщення робочих ділянок і локацій,</li> <li>- графічне зображення потоків (рух сировини, обалов, покормов, замеснаноов).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| План маніпуляції с оадпади | <p>До прилоаы доложіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потврденіе (вймер) на одвоо оадпаов коунального оадпаду,</li> <li>- сўхлас с напоіеніем на каналізацію алобо зазнам о впразднювані септіку,</li> <li>- змлуву со субьектоу на оастроаованіе біологікы розложітєльного куаынскєго а ресаурачєного оадпаду,</li> <li>- змлуву со субьектоу на оастроаованіе једлých туков а олејов,</li> <li>- зазнам о оастроаовані туков а олејов з одлучоаов (ак са зааытавajú).</li> </ul> <p>Озааіт нáoбы на оадпа подфа ўчєлу поуітіа.</p> |  |
| Санітачнý план             | <p>До прилоаы доложіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зоанам поуізанých аістіааіа, а деаінфекчєных пріпарков (FORMULÁR),</li> <li>- кары безпеаностных ўдајов к поуізанým аістіаам а деаінфекчєным пріпарком,</li> <li>- правіделне аауалізоаат зоанам аістіааіа а деаінфекчєных пріпарков.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Дератізація а деаінсекція  | <p>До прилоаы доложіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зазнам о вьконані превентівнеј дератізації / деаінсекції.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Шкolenіе замеснаноов       | <p>До прилоаы доложіт:</p> <p>Доложіт зазнам о гігієніком шкolenі замеснаноов (FORMULÁR).</p> <p>Одпоуіаєаме Вам абы каждý замеснанеа аосооват гігієнікє шкolenіе на стрánке пріруаы.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Засобованіе пітнóу водоу   | <p>До прилоаы доложіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сўхлас с напоіеніем на пітнóу водоу.</li> <li>- в пріпаде засобованіа пітнóу водоу з власного зодроа доложіт протокол о скўшкє з лаборатóрного вьшєтреніа пітнеј водоу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Метрологікý програм        | <p>З ваšej страны је потрєбнє:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заауіт каліброванý теплomer,</li> <li>- заауіт каліброванý впичовý теплomer,</li> <li>- overіт вáаы на мераніе амотносі покормов,</li> <li>- заауіт overєнú одмерку на напоје.</li> </ul> <p>До прилоаы доложіт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зоанам мерадієл (FORMULÁR),</li> </ul>                                                                                                                                                                   |  |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- розподіл робочих ділянок і локацій,</li> <li>- графічне представлення потоків (рух сировини, упаковкы, продуктів харчування, працівників).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| План управління відходами | <p>Будє задокументовано в доаатку:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- квітанція (наасадна) на вивезєння побутових відходів,</li> <li>- згоа на підключєння до каналізації або акт про спорожненія септіка,</li> <li>- договір з підпріємством на утілізацію біорозкладних куаонних та ресаураніах відходів,</li> <li>- договір з підпріємством на вивезєння харчових аірів та олій,</li> <li>- запис про видалєння аірів та олій з пасток (якщо вони потрапляли в пастки).</li> </ul> <p>Маркуйте конейнери для відходів відпоівно до їхнього призначєніа.</p> |  |
| Санітарний план           | <p>Будє задокументовано в доаатку:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перелік використаніах милоаих та деаінфікуаочіах засобів (ФОРМА),</li> <li>- паспорти безпеки на засоби для аішєння та деаінфекції, що використовуютьсєа,</li> <li>- регулярно оновлювати список засобів для аішєння та деаінфекції.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Знищення та деаінсекція   | <p>Будє задокументовано в доаатку:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- запис про профілаактичне знищення / деаінсекцію.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Навчанія персоналу        | <p>Будє задокументовано в доаатку:</p> <p>Надайте протокол гігієніаного навчанія працівників (ФОРМА).</p> <p>Ми ресомєндуємо кожному працівнику пройти гігієніаний тренінг на сторінці посібника.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Постачання пітнóу водоу   | <p>Будє задокументовано в доаатку:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- згоа на підключєння до пітнóу водоу.</li> <li>- у разі постачання пітнóу водоу з власного джерєла, надати протокол лаборатóрного дослідженія пітнóу водоу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Програма з метрології     | <p>З вашого боку це неоаідно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- придбаіи відкалібрований термометр,</li> <li>- придбаіи відкалібрований голастий термометр,</li> <li>- перевірити ваги для вимірювання ваги продуктів харчування,</li> <li>- придбаіте перевірену мірну склянку для напоїв.</li> </ul> <p>Будє задокументовано в доаатку:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- список датчиків (ФОРМА),</li> </ul>                                                                                                                                    |  |

|                                                     |                                                                                                                                                                                               |  |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                     | - karty meradla (FORMULÁR).                                                                                                                                                                   |  |
| Informácia o pôvode mäsa                            | Môže sa uvádzať v jedálnom lístku, oznamom na výveske, reklamnom pútači, elektronicky alebo ústne na požiadanie s podmienkou, že za ich pravdivosť je sám zodpovedný prevádzkovateľ.          |  |
| Reklamačný poriadok                                 | Povinnosť mať reklamačný poriadok sa nevzťahuje na zariadenia spoločného stravovania.                                                                                                         |  |
| Ochrana nefajčiarov                                 | Vyvesiť na viditeľné miesto v prevádzke informáciu o zákaze fajčiť.                                                                                                                           |  |
| Prevádzkovateľ, prevádzkové hodiny                  | Na vchode do prevádzky vyvesiť na viditeľnom mieste adresu prevádzkovateľa, prevádzkové hodiny, meno a kontakt na vedúceho prevádzky.                                                         |  |
| HACCP Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín | Do prílohy doložiť:<br>- Tím HACCP (FORMULÁR).                                                                                                                                                |  |
| Ostatné zmluvy                                      | Do prílohy doložiť:<br>- všetky zmluvy, ktoré súvisia s činnosťou prevádzky,<br>- zmluva o nájme nebytových priestorov.                                                                       |  |
| Záznamy                                             | Zaznamenávať údaje pomocou softvérovej aplikácie alebo tlačенých formulárov.<br>Záznamy slúžia na vašu ochranu.<br>V každom formulári máte uvedené:<br>- kedy a ako často sa formulár vyplňa. |  |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                   | - kolijné karty (ФОРМА).                                                                                                                                                                                      |  |
| Інформація про походження м'яса                   | Вона може бути зазначена в меню, у вигляді оголошення на дошці оголошень, рекламному щиті, в електронному вигляді або усно за запитом, за умови, що оператор несе повну відповідальність за її достовірність. |  |
| Процедура розгляду скарг                          | Обов'язок мати процедуру розгляду скарг не поширюється на заклади громадського харчування.                                                                                                                    |  |
| Захист некурців                                   | Розмістіть оголошення про заборону куріння на видному місці в закладі.                                                                                                                                        |  |
| Оператор, години роботи                           | При вході до закладу на видному місці має бути розміщена адреса оператора, графік роботи, ім'я та контактні дані керівника закладу.                                                                           |  |
| Система контролю гігієни харчових продуктів HACCP | Буде задокументовано в додатку:<br>- За системою HACCP (ФОРМА).                                                                                                                                               |  |
| Інші контракти                                    | Буде задокументовано в додатку:<br>- всі контракти, пов'язані з діяльністю операції,<br>- договір оренди нежитлового приміщення.                                                                              |  |
| Записи                                            | Записуйте дані за допомогою програмного додатку або друкованих форм.<br>Записи зроблені для вашого захисту.<br>У кожній з перелічених форм:<br>- коли і як часто потрібно заповнювати форму.                  |  |



Ambis.



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA).

Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them. Financované Európskou úniou.

Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.



Co-funded by  
the European Union